

2019年 歓送迎会プラン メニュー

会席料理

蘭コース ¥10,000 (11品)

宝石箱	彩り宝石箱
御造り	氷4品 あしらい一式
強肴	桜鯛と蛤鍋
焚合	若竹煮
焼物	銀鮭木の芽焼き
進肴	和牛ステーキ
油物	鮮魚と稚鮎天婦羅
酢の物	カニ
御飯代	穴子蒸し寿司
止椀	蜆汁
デザート	桜アイス

桜コース ¥8,000 (11品)

先付	季節の物
御造り	3品 あしらい一式
強肴	桜鯛と蛤鍋
焼物	銀鮭木の芽焼き
進肴	牛ステーキ
油物	茄子と稚鮎天婦羅
蒸し物	茶碗蒸し
酢の物	若竹サラダ仕立て
御飯代	穴子蒸し寿司
止椀	蜆汁
デザート	桜アイス

梅コース ¥7,000 (10品)

先付	季節の物
御造り	2品 あしらい一式
強肴	蛤鍋
焼物	銀鮭木の芽焼き
進肴	ビーフシチュー
蒸し物	茶碗蒸し
酢の物	若竹サラダ仕立て
御飯代	穴子蒸し寿司
止椀	蜆汁
デザート	桜アイス

風コース ¥6,000 (10品)

先付	季節の物
御造り	カルパッチョ
強肴	蛤鍋
焼物	鰯笹包み焼
進肴	ローストビーフ
油物	茄子と稚鮎天婦羅
蒸し物	茶碗蒸し
御飯代	穴子蒸し寿司
止椀	蜆汁
デザート	桜アイス