

忘年会・新年会プラン 2024-2025 メニュー例

お一人様 8,500 円

1. 立食料理(ピュッフエ) *ご利用人数:30 名様～

Cold Selection 冷菜

Spinach Hummus Couscous and Vegetable Salad

ほうれん草のフムスとクスクスの野菜サラダ

Smoked Salmon with Vegetables and Sour Cream

スモークサーモン 彩野菜とサワークリーム

Smoked Tea Duck with Sauerkraut

スモーク紅茶鴨とザワークラフト

Caesar Salad

シーザーサラダ

Assorted Bread, Butter

ベーカリーブレッド バターと共に

Hot Selection 温菜

Seasonal Vegetable Pottage

赤の野菜スープ

Roasted Pork Loin, Seasonal Vegetables, Miso Brown Sauce

ローストポーク 季節の野菜 味噌ブラウンソース

White Fish Nage

白身魚のナージュ

Penne Arrabbiata

ペンネアラビアータ

Chicken cacciatore

チキンカチャトーラ

Seasonal Cooked Rice

季節の炊き込みご飯

Dessert デザート

Baked Cheese Cake with Berry

バイクドチーズケーキ ベリー添え

Orange and Lychee Jelly

オレンジとライチのゼリー

Panna Cotta Mango Sauce

パンナコッタマンゴーソース

Coffee, Tea

コーヒー、又は紅茶

2. 卓盛料理 *ご利用人数:30名~50名様

Appetizer 前菜

Smoked salmon with vegetables and sour cream
スモークサーモン 彩野菜とサワークリーム

Arancini, Pomodoro Sauce and Parmesan Cheese
アランチーニ - シチリア風ライスコロッケ
ポモドーロソース、パルメザンチーズ

Main メイン

Setouchi Sea Bream sauté, Spinach sauté and Tomato Dugléré Sauce
瀬戸内鯛のソテー ほうれん草ソテー トマトデュグレソース

Grilled Chicken Breast, French Fries and Mushroom Sauce
鶏むね肉のグリル
フレンチフライ マッシュルームソース

Short Pasta Tomato Sauce
ショートパスタ トマトソース

Risotto Vegetable
野菜のリゾット

Desserts デザート

Baked Cheese Cake with Berries
バイクドチーズケーキ ベリー添え

Orange and Lychee Jelly
オレンジとライチのゼリー

Coffee Tea
コーヒー、又は紅茶

*内容は材料の仕入れ状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。

**表示料金は税金・サービス料を含みます。