

-table share-

▶全プラン2Hフリードリンク付き

<瓶ビール・焼酎(芋/麦/米)・ハイボール・ジン・ウォッカ・ワイン(赤/白)・ソフトドリンク(烏龍茶/コーラ/ジンジャーエール)>

plan <A> ¥7,000/人(税サ込)



前菜

サーモンマリネ レモンのドレッシング
鴨のパストラミとあまおう バルサミコソース

温菜

チキンと春野菜のグリル サルサヴェルデ
白身魚のフリット トマトクーリ

メイン

プライムビーフのグリル-シャリアビンソース-

別の一品

魚介のペスカトーレ

デザート

季節のフルーツ
蜂蜜ケーキ

plan ¥8,000/人(税サ込)



前菜

サーモンのマリネ レモンのドレッシング
鴨のパストラミとあまおう バルサミコソース

温菜

桜海老とホタテのフラン
イペリコ豚のロースト サルサヴェルデ
真鯛のポワレ ウニクリームソース

メイン

黒毛和牛と春野菜のグリル トリュフソース

別の一品

魚介のペスカトーレ

デザート

蜂蜜ケーキ
季節フルーツ
抹茶ティラミス

-Buffet-

▶全プラン2Hフリードリンク付き

<瓶ビール・焼酎(芋/麦/米)・ハイボール・ジン・ウォッカ・ワイン(赤/白)・ソフトドリンク(烏龍茶/コーラ/ジンジャーエール)>

plan <A> ¥7,000/人(税サ込)



前菜

サーモンのカルパッチョ ハーブサラダ
プロシュートミストとフロマージュ
鴨とイチゴのマリナート

温菜

チキンと春野菜のアーリオ・オーリオ
本日の魚料理 レモンクリームソース
春野菜のグラティネ

メイン

プライムビーフのロースト-赤ワインソース-

ズの一品

本日のシェフおすすめパスタ2種

デザート

フルーツ盛り合わせ
蜂蜜ケーキ

plan ¥8,000/人(税サ込)



前菜

鱈のカルパッチョ ハーブサラダ
生ハムメロン
鴨といちごのマリナート

温菜

イベリコ豚のグリル 粒マスタードソース
鯛のボワレ ウニクリームソース
春野菜のグラティネ

メイン

チキンと春キャベツのロースト
九州産黒毛和牛タリアータと旬の野菜

ズの一品

鯛と桜海老の茶漬け
本日のシェフおすすめパスタ

デザート

フルーツ盛り合わせ
抹茶ティラミス
蜂蜜ケーキ

■料理メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

-COURSE-

▶全プラン2Hフリードリンク付き

<瓶ビール・焼酎(芋/麦/米)・ハイボール・ジン・ウォッカ・ワイン(赤/白)・ソフトドリンク(烏龍茶/コーラ/ジンジャーエール)>

plan <A> ¥8,000/人(税サ込)

Appetizer

タスマニアサーモン マスカルポーネ

Salad

霧島豚とアスパラガス
-ソース オランダーズ-

Soup&Bread

白味噌と蕪のポタージュ
パン2種

Fish

真鯛のポワレ サフラン泡とともに

Beef

プライムビーフのグリル
-春菊ピューレとトリュフソース-

Desert&After

いちごティラミス&コーヒー

plan ¥10,000/人(税サ込)

Starter

空豆とゴルゴンゾーラ

Appetizer

タスマニアサーモンとマスカルポーネ

Salad

霧島豚とアスパラガス

Soup&Bread

白味噌と蕪のポタージュ
パン2種

Fish

平目のポワレ-春キャベツとともに-

Beef

黒毛和牛のロースト 春菊ピューレとトリュフソース

Desert&After

いちごティラミス&コーヒー