2024年 歓送迎会　MENU

10,000円 コース

【日本料理】

前　菜	季節の前菜 五種盛り
蒸　物	茶碗蒸し　鶯餡掛け
造　里	本鮪　桜鯛　蛸　芽物一式
焼　物	カレイ西京焼　あしらい一式
煮　物	松笠烏賊 筍 小芋 麩 人参 青味
揚　物	季節の揚物
食　事	山菜おろし蕎麦 又は 筍御飯
甘　味	季節の甘味

【フランス料理】

オードブル	天使海老とサーモンのサラダ仕立て 香味味噌ドレッシング
スープ	浅利と野菜のポタージュ　クラムチャウダー
魚料理	真鯛のポワレ サフラン風味のクリームソース
肉料理	牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え エシャレットソース
デザート	本日のデザート フルーツ添え
	パン・コーヒー

【ミックス料理】

オードブル	天使海老とサーモンのサラダ仕立て 香味味噌ドレッシング
蒸　物	茶碗蒸し 鶯餡掛け
造　里	本鮪　桜鯛　蛸　芽物一式
焼　物	カレイ西京焼　あしらい一式
肉料理	牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え エシャレットソース
食　事	山菜おろし蕎麦 又は 筍御飯
デザート	本日のデザート フルーツ添え
	コーヒー

8,000円 コース

【日本料理】

前　菜	季節の前菜 五種盛り
蒸　物	茶碗蒸し
造　里	本鮪　桜鯛　勘八　芽物一式
焼　物	鰆蕗味噌焼　あしらい一式
煮　物	飛竜頭 筍 小芋 人参 麩 絹さや
揚　物	季節の揚物
食　事	山菜おろし蕎麦　薬味
甘　味	季節の甘味

【フランス料理】

オードブル	スペイン産プロシュートのシーザーサラダ
スープ	春野菜のミネストローネスープ
魚料理	カジキマグロのソテー 柚子胡椒風味のバターソース
肉料理	牛フィレ肉のミニッツステーキ 温野菜添え 和風オニオンソース
デザート	本日のデザート フルーツ添え
	パン・コーヒー

【ミックス料理】

オードブル	スペイン産プロシュートのシーザーサラダ
蒸　物	茶碗蒸し
造　里	本鮪　桜鯛　勘八　芽物一式
焼　物	鰆蕗味噌焼　あしらい一式
肉料理	牛フィレ肉のミニッツステーキ 温野菜添え 和風オニオンソース
食　事	山菜おろし蕎麦　薬味
デザート	本日のデザート
	コーヒー

6,500円 コース

【日本料理】

旬　菜	季節の先付け
造　里	鮪　桜鯛　芽物一式
焼　物	鰆木の芽焼　あしらい一式
煮　物	飛竜頭 小芋 人参 麩 絹さや
揚　物	季節の揚物
食　事	山菜おろし蕎麦　薬味
甘　味	季節の甘味

【フランス料理】

オードブル	本日の前菜
スープ	カボチャのポタージュ
魚料理	サワラのソテー　トマトと香草風味
肉料理	若鶏のロースト 温野菜添え ピカントソース
デザート	プチケーキ
	パン・コーヒー

※ 季節・仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます
※写真はイメージです