

2016年

## 春の宴会プラン

期間2016.3月1日～2016.4月30日迄

### Menu

#### ●オードブル

下記メニューより1品お選び下さい

白身魚のカルパッチョ

タコのカルパッチョ

サーモンマリネ 香草風味

ホッキ貝と春野菜のマリネ

小海老のマリネ ジェノバ風

ガーリックトースト

春野菜とクリームチーズの生ハム巻き

#### ●お魚料理

下記メニューより1品お選び下さい

サゴチのポワレ プロバンス風

目鯛のムニエル 焦がしバターソース

鰯のポシェ アメリカンソース

赤松鯛の照り焼き風

魚介と春野菜の塩炒め

#### ●お肉料理

下記メニューより1品お選び下さい

ローストポーク

豚バラの煮込み

チキン香草パン粉焼き

鶏もも肉の唐揚げ

鶏むね肉のコンフィ

#### ●サイドメニューA

下記メニューより1品お選び下さい

ソーセージと野菜のスパゲッティ

シーフードと野菜のスパゲッティ

チキンと野菜のスパゲッティ

\*ソースをお選びいただけます

(クリーム・トマト・塩・和風)

#### ●サイドメニューB

下記メニューより1品お選び下さい

シーザーサラダ

モッツアレラチーズとトマトのサラダ

ニース風ポテトサラダ

生野菜のメランジェサラダ

#### ●デザート

下記メニューより1品お選び下さい

自家製デザート

おまかせフルーツ

サービスドリンク

お一人様ビール1本付

ソフトドリンクはフリーです

飲み放題ご希望のお客様

お一人様プラス500円で

ビール、日本酒、

ウィスキー(水割り・ロック)

ジンロ焼酎が飲み放題となります

お一人様 ¥3,500(税・サ込み)

5名様からご予約承ります。

<2時間制>

●プラス お一人様500円で  
にぎり寿司が付きます