

春の歓送迎会プラン

旬の素材を生かし、シェフが自慢の腕を振った料理の数々。
パーティを盛り上げるのは、プロの技と心を尽くした味覚の演出、きめ細やかな心遣いです。
春の新しい出会いにふさわしいご宴会プランで思い出に残るひとときをお過ごしください。

A コース 【和洋中折衷料理】

お一人様 **¥8,640** (¥8,000)

- [前菜・碗箱]
旬菜五種盛り合わせ
- [お造り]
旬の海鮮四種盛り合わせ
- [中国料理]
いろいろ野菜とフカヒレのスープ
- [中国料理]
大海老のチリソース 青菜添え
- [お肉料理]
オーストラリア産牛ロース肉のロースト
マスタードソース
- [お食事]
季節の香り蕎麦・薬味いろいろ
- [デザート]
桜づくしのデザート
- [ホテルメイドパン]

B コース 【和洋折衷料理】又は【洋中折衷料理】

お一人様 **¥7,560** (¥7,000)

【和洋折衷料理】

- [前菜・碗箱]
旬菜五種類盛り合わせ
- [お吸物]
焼目湯葉・筍・菜の花・旬菜麩・(口)木の芽
- [お造り]
旬魚三種盛り合わせ
- [お魚料理]
春鯛の天火焼き カポナータ添え
ヴァージンオリーブオイルソース
- [お肉料理]
オーストラリア産牛ロース肉のロースト
黒胡椒ソース
- [お食事]
春の彩りちらし寿司
- [デザート]
抹茶のブラマンジェ
- [ホテルメイドパン]

【洋中折衷料理】

- [オードブル]
活帆立貝の軽い網焼きスペイン風
- [オードブル]
春野菜と美味しいハムのサラダ仕立て
- [中国料理]
豆乳茶碗蒸しのフカヒレスープ
- [中国料理]
海老のチリソース 野菜添え
- [お肉料理]
オーストラリア産牛ロース肉のロースト
黒胡椒ソース
- [お食事]
五目あんかけ焼きそば
- [デザート]
マンゴープリンに杏仁風味のジュレ
- [ホテルメイドパン]

C コース 【和食】【洋食】【中国料理】よりお選びください

お一人様 **¥6,480** (¥6,000)

【和食】

[前菜] 旬菜盛り合わせ [お吸物] 蛤真薯・春子
椎茸・梅麩・青味・木の芽 [お造り] 旬のお刺身
三種盛り合わせ [焼物] 桜鯛と筍包み焼き・添え
物 [温物] 春大根と牛のスープ煮 [揚物] 白魚と
春野菜の大原木揚げ・山菜天婦羅添え [お食事]
冷やし白石うーめん・桜海老・めかぶ・錦糸玉子・
浅葱・生姜 [水菓子] 季の実いろいろ

【洋食】

◎新玉葱のムースにトマトのジュレ ◎活帆立貝の軽
い網焼き スペイン風 ◎春野菜と美味しいハムのサ
ラダ仕立て ◎春鯛の天火焼き 生ワカメ添え 香
草入りソース ◎プロヴァンス風ポークシチュー ◎春キ
ャベツと筍、桜海老のピラフ ◎苺とクリームチーズの
デュエット ◎ホテルメイドパン

【中国料理】

◎前菜六種盛り合わせ ◎茶碗蒸しのフカヒレスー
スかけ ◎海老のチリソース 野菜添え ◎牛肉とい
ろいろ野菜の辛味炒め ◎飲茶二種盛り ◎鶏肉の黒
胡椒焼き ◎上海塩焼きそば ◎杏仁マンゴー

飲み放題プラン [2時間]

- **定禅寺コース** お一人様 **¥2,700** (¥2,500) ビール・ウィスキー・日本酒・焼酎・赤、白ワイン・ウーロン茶・ジュース
- **青葉コース** お一人様 **¥2,300** (¥2,130) ビール・ウィスキー・日本酒・焼酎・ウーロン茶・ジュース

■ご予約は10名様より承ります。 ■上記の各コースは着席スタイルにてご用意させていただきます。立食スタイルをご希望の際にはお気軽にご相談ください。
■オプションメニューや二次会プラン、ご宿泊プランもご用意しております。 ■表示の料金は全てサービス料込。()は税抜。
■入荷の都合によりメニュー内容が変更になる場合がございます

お申し込み・お問い合わせは /

Tel. 022-268-1110 <販売促進部 直通>
e-mail skh-banquet@tobuhotel.co.jp



東武ホテルチェーン
仙台国際ホテル

〒980-0021 仙台市青葉区中央4-6-1 Tel.022-268-1111
www.tobu-skh.co.jp



担当：