

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 **¥11,000**

- [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]
豆乳茶碗蒸しのフカヒレソース
- [中国料理]
大海老のチリソース
- [お肉料理]
オーストラリア産牛ロース肉の実山椒ソース
- [お食事]
季節の香り蕎麦・薬味いろいろ
- [デザート]
苺のブランマンジェにシャンパンのジュレ
- [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 **¥10,000**

【和洋折衷料理】

- [前菜・碗箱]
旬菜五種盛り合わせ
- [お吸物]
蛤真薯・真筍・梅麩・若布・青味・木の芽
- [お造り]
旬魚三種盛り合わせ
- [お魚料理]
春鯛の天火焼きと春野菜の南仏風
- [お肉料理]
オーストラリア産牛ロース肉の実山椒ソース
- [お食事]
季節の香りの白石うーめん 薬味いろいろ
- [デザート]
ほうじ茶のパンナコッタ
- [ホテルメイドパン]

【洋中折衷料理】

- [オードブル]
新玉ねぎとベーコンのフラン
- [オードブル]
春鯛のカルパッチョ
- [中国料理]
海老のチリソース 青菜添え
- [中国料理]
鶏肉と色々野菜の炒め
- [お肉料理]
オーストラリア産牛ロース肉の実山椒ソース
- [お食事]
キムチと豚挽肉の炒飯
- [デザート]
ジャスミンティーのジュレ
- [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 **¥9,000**

【和食】

[前菜]旬菜いろいろ盛り合わせ [お吸物]グリーンピースの摺り流しクリーム仕立て・蛤白玉・菜の花等 [お造り]旬のお刺身三種盛り合わせ [焼物]旬魚露の薑味噌田楽 [温の物]白甘鯛絹玉蒸し雲丹風味 [揚物]海老真薯磯香揚げ・山菜天婦羅添え [お食事]和食の和え蕎麦 季節の香りを添えて [水菓子]季の実盛り合わせ

【洋食】

◎新玉ねぎとベーコンのフラン ◎国産白姫海老のスペイン風マリネ ◎春野菜と自家製ヨークハムのサラダ仕立て ◎春鯛の天火焼きと生ワカメの南仏風 ◎ローストポークのピクルス入りマスタードソース ◎春キャベツとシラスのあっさりピラフ ◎桜のムース苺ソース ◎ホテルメイドパン

【中国料理】

◎前菜大皿盛り ◎豆乳茶碗蒸しのフカヒレソース ◎豚肉のトーチ蒸し・法蓮草ナムル添え ◎烏賊団子の四川ソース煮 ◎鶏肉とポテトのユーリンソース ◎キムチ炒飯 ◎中国風コーンスープ ◎杏仁マンゴープリン

オプションメニュー

- ◎乾杯用スパークリングワイン 一人様 ¥500
- ◎飲み放題アイテム追加「赤・白ワイン」 一人様 ¥500
- ◎食後のコーヒー 一人様 ¥600
- ◎寿司桶※2 台より承ります 一台 ¥12,000
- ◎ご宴会時間 30 分延長 一人様 ¥500

- ご利用時間は 2 時間となります。
- ご予約は 10 名様より承ります。
- 人数変更は 2 日前までとさせていただきます。
- 上記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。
- 表示の料金は全て、室料、税・サービス料込。
- 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

