

ご宴会お献立

四、三二〇円(税込)

前菜

- ・浅刺白和え、しめじ、法蓮草、人参
- ・ベビー帆立のマリネ 新玉葱、デイル
- ・堂烏賊酢味噌・自家製千ヤーシユー、水菜

刺身

サーモン、妻色々

蒸し物

海鮮チーズ茶碗蒸し 海老、烏賊、牡蠣、ムール貝
梅麩、ブロッコリー

揚物

鰯の竜田揚げ、トマト、レモン、人参ドレッシング

彩サラダ

(サニーレタス、貝割れ、黄パプリカ、ベビーリーフ)

食事

山菜釜めし、香の物

デザート

パンナコッタ フルーツ添え 生クリーム ミント

五、四〇〇円(税込)

前菜

- ・浅刺白和え、しめじ、法蓮草、人参
- ・ベビー帆立のマリネ 新玉葱、デイル
- ・堂烏賊酢味噌・自家製千ヤーシユー、水菜

椀物

蛤のお椀豆乳仕立、菜の花、胡椒

刺身

鮪、サーモン、妻色々

蒸し物

海鮮チーズ茶碗蒸し 海老、烏賊、牡蠣、ムール貝
梅麩、ブロッコリー

揚物

鰯の竜田揚げ、トマト、レモン、人参ドレッシング

彩サラダ

(サニーレタス、貝割れ、黄パプリカ、ベビーリーフ)

食事

山菜釜めし、香の物

デザート

パンナコッタ フルーツ添え 生クリーム ミント

*貸切部屋の場合は10%の席料を頂きます

*献立は材料の都合により多少変更がある場合があります

*指定の釜めしを変更する場合はお値段が追加になります