

◆会食・コースメニュー ~メニューリクエスト応相談~

■Aミール	2,420円	(スープ、鶏or魚料理、サラダ、パン、コーヒー)
■Bミール	3,300円	(スープ、肉料理、サラダ、パン、コーヒー)
■Cミール	3,960円	(スープ、ステーキ、サラダ、デザート、パン、コーヒー)
■季節のおすすめコース	4,400円	(オードブル、スープ、メイン料理(月替り)、デザート、パン、コーヒー)
■フルコース	6,600円	(オードブル、スープ、魚料理、肉料理、デザート、フルーツ、パン、コーヒー)
■プレミアムフルコース	8,800円	(冷前菜、温前菜、スープ、魚料理、グラニテ、肉料理、デザート、フルーツ、パン、コーヒー)

●幕の内弁当 2,200円 / 3,300円	●和食 会席コース ※夜のみのご提供 5,500円 / 7,700円
---------------------------	---------------------------------------

◆パーティーメニュー

~ 4,400円 ~	~ 5,500円 ~	~ 6,600円 ~
<p>∞冷製のお料理∞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スモークサーモンのシーザーサラダ ・パテドカンパーニュ ・トマトとモッツァレラのカプレーゼ ・ボイルポーク ・カナッペ盛り合わせ <p>∞温製のお料理∞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ソーセージ&リヨネーズポテト ・白身魚のポワレ トマトソース ・チキンカツレツ デミグラスソース ・本日のパスタ ・アラスカ特製 野菜カレー&ライス <p>∞デザート∞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・プチガトー盛り合わせ 	<p>∞冷製のお料理∞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ノルウェー産スモークサーモン ・チキンガランティン ・トマトとモッツァレラのカプレーゼ ・生ハムのサラダ仕立て ・カナッペ盛り合わせ ・シーフードマリネ <p>∞温製のお料理∞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ソーセージ&リヨネーズポテト ・小海老のアメリカンソース ・舌平目のフライ ・アクアパッツァ ・ポークソテー 粒マスタードソース ・本日のパスタ ・アラスカ特製 チキンカレー&ライス <p>∞デザート∞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・プチガトー盛り合わせ 	<p>∞冷製のお料理∞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ノルウェー産スモークサーモン ・合鴨のロースト バルサミコソース ・トマトとモッツァレラのカプレーゼ ・生ハムのサラダ仕立て ・カナッペ盛り合わせ ・シーフードマリネ ・ズワイガニのカクテル <p>∞温製のお料理∞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・仔牛のピカタ チーズ焼き ・小海老のアメリカンソース ・舌平目のフライ ・真鯛のポワレ プロバンサル ・帆立貝のソテー サフランソース ・国産牛ロースのグリル ・本日のパスタ ・アラスカ特製 ビーフカレー&ライス <p>∞デザート∞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・プチガトー盛り合わせ ・季節のフルーツ盛り合わせ

※メニューは季節や仕入れにより一部内容を変更する場合があります。

◎ご予算に応じて、お寿司 (1桶7,700円~/5人前)、ローストビーフ (1人前2,200円/20人前~) などをご用意できます。

◆ドリンクプラン

2時間飲み放題 (1,650円) ~

(ビール、ワイン(赤・白)、ウィスキー、焼酎、日本酒、ソフトドリンク等)

<<当日のお召し上がり分をご請求するドリンクビュッフェ形式も可能です。>>