

# COURSE PLAN

## A

¥8,800

### Premier

鮮魚のカルパッチョ

### Soupe

季節野菜のポタージュ

### Poisson

真鯛のポワレ  
甲殻類のエッセンス

### Viande

豚フィレ肉のペルシャード  
エシャロットソース

### Dessert

ムース・フロマージュ  
コーヒー

パン

## B

¥10,000

### Premier

旬の野菜と帆立の  
モザイク仕立て

### Soupe

フォアグラのフランと  
季節野菜のヴルーテ

### Poisson

旬の魚のポワレ  
ブルーノワゼット

### Viande

国産牛ほほ肉のコンフィ  
赤味噌と赤ワインのソース

### Dessert

ムース・ショコラ  
コーヒー

パン

## C

¥13,200

### Premier

季節の野菜と  
オマール海老のテリリーヌ

### Soupe

トリュフのロワイヤル  
フォアグラのソテーと共に

### Poisson

旬の魚の  
ナーージュ仕立て

### Viande

国産牛腿肉のロティ

### Dessert

ムース・フロマージュブラン  
と  
季節フルーツのマリアージュ

コーヒー

パン

## FREE DRINK

ビール／ワイン(赤・白)／ウイスキー／オレンジジュース／ウーロン茶

プラン内には、料理・フリードリンク2時間・会場使用2時間が含まれます

※表示金額は消費税10%及びサービス料10%が含まれます。

※メニューは参考表記です。季節により食材や盛り付け、お皿の変更がございますのでご了承ください。

※パーティー承りにあたり最低保証料金を設けております。詳しくは担当までお問い合わせください。

**PARTY** **HUNTER**

お問い合わせ

【平日】10:00～19:00

**0120-573-179**