

COURSE PLAN

プラン内には料理・フリードリンク・会場使用料（2時間）が含まれます

※音響照明基本料金¥11,000が別途費用として発生します



COURSE A 9,900yen

パン 2 個・コーヒー

<Preimer>

小エビと季節野菜のニソワーズ仕立て

<Soupe>

旬野菜のポタージュ

<Poisson>

サワラのポワレ 和ハーブ香るソースヴァンプラン

<Viande>

豚フィレ肉のコンフィ 和の胡椒 山椒のソース

<Dessert>

クレームダンジュ 木苺のソース



COURSE B 11,000yen

パン 2 個・コーヒー

<Preimer>

白身魚のブランダード カボチャのパンペルデュ

<Soupe>

白味噌とエビのフラン

<Poisson>

旬魚のオープン焼き ブールブラン ヴェルデ

<Viande>

牛肉のベルシヤード
季節野菜のガルニチュール

<Dessert>

黒糖ときな粉のムース 柚子のアイス



COURSE C 13,200yen

パン 2 個・コーヒー

<Preimer>

季節の魚貝と旬野菜のパレットスタイル

<Deuxieme>

鴨肉のアンクルート

<Poisson>

本日の鮮魚料理 じゃばら胡椒のソース

<Viande>

国産牛腿肉の軽いスモーク
トリュフ香るジュドブフ

<Dessert>

パティシエ特製 本日のデザート

FREE DRINK

ビール / ワイン / ウィスキー / リングジュース / ウーロン茶

※表示金額は消費税 10%およびサービス料 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。

※写真はイメージです。

PARTY HUNTER

お問い合わせ

【平日】 10:00 ~ 18:00 0120-573-179