

扉を開けると 至福のひとときが始まる

ホテルクオリティーのパフォーマンスと
専門シェフによるバラエティー豊かなお料理
大切な方々と過ごす上質な時をお届け致します

パーティープラン

Party Plans



Laprese



Arrabbiata



Salmon marinade



Sushi

会議や研修後の打ち上げなどに
お手軽にご利用ください

Special

14品

スペシャルプラン

¥5,500(税別)/お一人様

冷製ローストビーフ レフォールソース

握り寿司盛り合わせ

ベーコンとペンネの明太クリーム仕立て
濃厚胡麻ソース

紅茶鴨と香味野菜のバルサミコソース

魚介のサラダ ニース風

サラダチキンのチャイニーズ風

ボイルドエッグとポテトのリヨネーゼ

全粒粉パンのサンドウィッチ

鶏もも肉のグリユ ハニーマスタードソース

白身魚のポアレ プールブランソース
バジリックの香り

オイスター香る 本格ソース焼きそば

ラザニアとボロネーゼのグラティネ

フルーツ盛り合わせ

プチケーキアソート

Dessert

おすすめ

人気 NO.1 のおすすめプラン
メニューを多く楽しめます

Deluxe

16品

デラックスプラン

¥6,500(税別)/お一人様

低温調理で焼き上げた ローストビーフ

握り寿司上盛り合わせ

生ハムとフレッシュモッツアレラチーズの
カプレーゼ

イタリアンハムのガトー仕立て

鴨スモークと共に

スモークサーモンの花飾り 柚子の香り

海老と魚介のサラダ ニース風

小さいタルトのボイルドエッグ

スティックサラダ バーニャカウダソース

全粒粉パンのサンドウィッチ

豚バラ肉の煮込み ロコモコソース

鶏もも肉のグリユ ハニーマスタードソース

白身魚のポアレ プールブランソース
バジリックの香り

北海道産きたあかりとソーセージの
アーリオソース

オイスター香る 本格ソース焼きそば

フルーツ盛り合わせ

ミニデザートバリエーション

Dessert

Drinks

瓶ビール
ワイン(赤・白)
レモンサワー
焼酎(麦・芋)
ウィスキー

ウーロン茶
オレンジジュース
ソーダ水
ミネラルウォーター

質も量も満ちた、
バリエーション豊かなプランです。

Platinum

16品

プレミアムプラン

¥7,500(税別)/お一人様



Roast beef

低温調理で焼き上げた

国産牛のローストビーフ

特上握り寿司6種盛り合わせ

厚切りまぐろ・蟹・帆立・いか・赤海老・厚切りサーモン

アミューズブーシェ 2種

・シュリンプとオリーブ

・ベイクドエッグ・モッツアレラチーズとミニトマト

鴨のロースト 赤ワインソース はちみつ風味

生ハムとフレッシュモッツアレラチーズの
カプレーゼ

スモークサーモンの花飾り 柚子の香り

シーフードとムール貝のマリネ

サワークリームソース

特製ソースのカツサンド

&ミックスサンドウィッチ

牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンス風

国産ポークのロティー 淡路島産玉ねぎソース

鶏もも肉のグリユ 香味山椒ソース

大海老と白身魚のボワレ

プールブランソースバジリックの香り

スバゲッティ ペスカトーレ

プチケーキアソート

フルーツ盛り合わせ

Dessert

お客様のご要望に合わせ最適なプランをご提案いたします

- ・写真はイメージです
- ・メニューは、季節や仕入により異なります
- ・パーティーのご予約は<土日祝を除く>ご利用日の10日前まで
- ・人数変更は<土日祝を除く>ご利用日の4日前までにご連絡ください
- ・ご利用日近くおよび当日の変更は、ご対応できない場合がございます

