



2026年2月1日からのメニューです

5,500円のスペシャルプラン以上に
ローストビーフとにぎり寿司を



Party menu

パーティーメニュー

選び抜かれた逸品を
心ゆくまでお楽しみください

HIGH QUALITY PLAN

ハイクオリティプラン 17品

¥7,500 (税込¥8,250)

◆おすすめメニュー

- ◇国産牛の低温焼成ローストビーフ レフォールソース
- ◇特上握り寿司 10種盛り合わせ
・まぐろ・サーモン・イカ・ホタテ・生海老・たこ
・あぶらがれい・うなぎ・カラスカレイ・つな貝

◆冷菜

- ◇コールドミートの饗宴 〜チーズとクリスピークラッカーを添えて〜
- ◇炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス 〜タバスコスタイル〜
- ◇紅茶鴨とネギのロースト 〜ハニー・ヴァン・ルー・ジュース〜
- ◇小さなタルトレット (ホタテの香草マリネとボイルドエッグとポテト)
- ◇サーモンのカルパッチョ ジャルダン風
- ◇海老のフリッタータ シトラスエッセンス
- ◇白身魚のフリット ドライマイト入りヴィネグレットソース
- ◇イタリアンハムとタマゴのクロワッサンサンド

◆温菜

- ◇低温長時間調理ポーク 柚子胡椒ソース
- ◇牛肉の赤ワイン煮込み 〜ブドウの葉の薫り高いデクリネゾン〜
- ◇塩麹でマリネした真鯛と大海老のボワレ 濃厚ビスクソース
- ◇芳醇なトリュフが香るチキンのオープン焼き
- ◇黄金おこげの鶏白湯スープ

◆スイーツ

- ◇お勤めデザート盛り合わせ
- ◇果樹園の四季 フルーツ・ワンド

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 PLAN

デラックスプラン 16品

¥6,500 (税込¥7,150)

◆おすすめメニュー

- ◇低温焼成 自家製 ローストビーフ
ホースラデッシュソース
- ◇特上握り寿司 6種盛り合わせ
・まぐろ・サーモン・ホタテ・生海老・つな貝・穴子

◆冷菜

- ◇ホタテの香草マリネとスペイン風トルティージャのデュオ
- ◇コールドミートの饗宴 〜チーズとクリスピークラッカーを添えて〜
- ◇白身魚のフリット ドライマイト入りヴィネグレットソース
- ◇国産豚ロースのロティ ローズ仕立て
- ◇たらこと大葉の冷製バスタ ジャポネスタイル
- ◇鶏ムネ肉のヴァフル冷製仕立て スイート・オリエンタル・ソース
- ◇サンドイッチバリエ (ハムチーズ&エッグ)

◆温菜

- ◇チキンオープン焼き エルブ・ド・ブドウの香り
- ◇白身魚のボワレ 〜ソース・アメリカン〜
- ◇具沢山の香港スタイル・フライドヌードル オイスター・エッセンス
- ◇ポークヒレ肉のカツレツ ポモロ・ロ・チーズソース
- ◇シェフ厳選 点心の盛り合わせ

◆スイーツ

- ◇ブチケーキ盛り合わせ
- ◇果樹園の四季 フルーツ・ワンド

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 PLAN

スペシャルプラン 14品

¥5,500 (税込¥6,050)

◆おすすめメニュー

- ◇自家製ローストビーフのサラダ仕立て
- ◇五彩握り (こさいにぎり)
・まぐろ・サーモン・イカ・海老・穴子

◆冷菜

- ◇もちモチ水餃子 麻辣ソース
- ◇炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス 〜タバスコスタイル〜
- ◇鴨スモークと香味野菜のバルサミコクリームソース
- ◇たらこと大葉の冷製バスタ ジャポネスタイル
- ◇ホタテの香草マリネとボイルドエッグのタルトレット

◆温菜

- ◇香草香るチキンのグリル ハニーマスタードソース
- ◇煮込みハンバーグ デミグラスソース
- ◇白身魚の塩麹マリネと彩り野菜のボワレ
フルブランソース バジリクの香り
- ◇五目野菜のオイスター・香るソース焼きそば
- ◇サンドイッチバリエ (ハムチーズ&エッグ)

◆スイーツ

- ◇ブチケーキ盛り合わせ
- ◇フルーツ・コンポート 〜美酔のエッセンス〜

DRINK

ドリンク

ハイクオリティプラン
デラックスプラン

Alcohol

アルコール

・瓶ビール・レモンサワー・焼酎(麦・芋)・ワイン・ウイスキー
・バーボン・スコッチ・梅酒

Soft Drink

ソフトドリンク

・烏龍茶・ソーダ水・フルーツジュース
・ミネラルウォーター・フルーツティー



DRINK

ドリンク

スペシャルプラン

Alcohol

アルコール

・瓶ビール・レモンサワー・焼酎(麦・芋)・ワイン・ウイスキー

Soft Drink

ソフトドリンク

・烏龍茶・ソーダ水・フルーツジュース
・ミネラルウォーター

お客様の要望に合わせ最適なプランをご提案いたします

※パーティのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄、人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄にご連絡ください。

※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。 ※メニューは、季節や仕入により変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。