

秋の パーティープラン

ホテルのレストランで

旬の味覚をたのしみませんか

5,800円

2時間制大皿コース（7品）（フリードリンク込み 15分前L.O.）

※buffet利用時「旬食材のピザ」サービス

■ 赤海老のカルパッチョ 焦がしニンニクソース

■ 国産鶏むね肉と洋ナシのアップフェルト ケレスの香り

■ 秋刀魚と茄子、南瓜のテリーヌ ドライマトのビネガーソース

■ 本日のパスタ

■ 白身魚のミラネーゼ オリーブ入りアメリカネソース

■ チキンソテー ポルチーニと各種茸、栗のクリームソース

■ 豚ロースと薩摩芋の重ね焼き 赤ワイン風味のトマトソース

各プランに付いている2時間飲み放題コース

- 瓶ビール
- 焼酎(芋・麦)
- リキュール(ピーチ・カシス)
- ワイン(赤・白)
- ウイスキー
- ペプシ・オレンジジュース
- 日本酒
- 梅酒
- 烏龍茶

6,800円

2時間制大皿コース（9品）（フリードリンク込み 15分前L.O.）

※buffet利用時「旬食材のピザ」「小海老と蕪、ほうれん草のシーザーサラダ」サービス

■ かつおのたたき 焦がしニンニクソース

■ 自家製レバーペーストと牛蒡のクロスティーニ

■ 鴨とドライ無花果のアリュメットパイ カシスマスタード添え

■ 本日のパスタ

■ 白身魚のミラネーゼ オリーブ入りアメリカネソース

■ チキンソテー ポルチーニと各種茸、栗のクリームソース

■ 豚ロースと薩摩芋の重ね焼き 赤ワイン風味のトマトソース

■ 牛ロースグリエ 胡麻とバルサミコ酢のソース

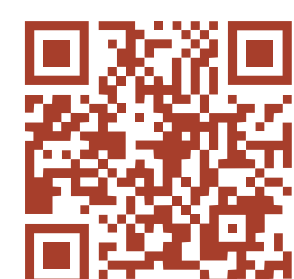
■ プチドルチェとフルーツの盛り合わせ

※仕入れ状況により、メニューや食材の変更がある場合がございます。
※4名様より承ります。(buffetは20名様からのご案内となります。)
※貸切には諸条件がございます。詳細はスタッフまでお問合せください。
※エージェン様経由のご予約の場合、料金が変更になる場合がございます。

※人数の確定は3日前迄にお願い致します。
※個室希望の場合は別途料金を頂戴致します。
※写真はイメージです。

Reservations & Inquiries

03 - 5495 - 0820



HP