



コースプラン・フレンチ



(着 席)

プランに含まれるもの:お料理・2Hフリードリンク・会場費・マイク・BGM・サービス料・消費税

[フリードリンク内容]

・ビール ・日本酒(温) ・ノンアルコールビール ・焼酎(麦・芋) ・ハイボール
・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・ジンジャーエール

(・ワイン追加 お一人様+300円 ・吟醸酒追加 お一人様+200円 ※お人数全員対象となります)

A-plan
お一人様
8,800円

《アミューズ》 旬魚エスカベッシュ
《アントレ》 小海老と小ホタテ スモークサーモンのサラダ仕立て
《ポタージュ》 旬の野菜のポタージュ
《ポワッソン》 甘鯛のうろこ焼き サフランのソース
《ヴィアンド》 ビーフリブローズステーキ オニオンソース 温野菜
《デザート》 本日のデザート
・パン
・コーヒー

B-plan
お一人様
10,000円

《アミューズ》 旬魚エスカベッシュ、テリーヌ2種
《アントレ》 小海老と小ホタテ、スモークサーモンのサラダ仕立て
《デュージュム》 ポークバラ肉のグリル トマトとモッツレラチーズのグラタン
《ポタージュ》 旬の野菜のポタージュ
《ポワッソン》 鯛と海老 貝柱のポワレ トマトクリームソース
《ヴィアンド》 ビーフフィレスステーキ マデラソース 温野菜
《デザート》 本日のデザート
・パン
・コーヒー

C-plan
お一人様
12,000円

《アミューズ》 旬魚エスカベッシュ、テリーヌ2種
《アントレ》 サーモンのマリネ、フルーツトマトと2色のオリーブ
《デュージュム》 マグレカナールのロースト トマトとモッツレラチーズのグラタン
《ポタージュ》 旬の野菜のポタージュ
《ポワッソン》 ロブスターと貝柱の直火焼き ソースアメリカンヌ
《ヴィアンド》 国産牛フィレ肉のステーキ ソースペリーグルダン
《サラダ》 サラダセゾン
《デザート》 本日のデザート
・パン
・コーヒー

※季節・仕入れにより内容が変更になる場合がございます。