



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

Dramatic Reception



Caprese



Arrabbiata



Salmon marinade



Sushi

少人数の会食から会議や研修など
多彩なプランが可能です

Special

13品

スペシャルプラン

¥5,000 (税込¥5,500) / 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 5種盛り合わせ

まぐろ・サーモン・蒸し海老・いか・穴子

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

濃厚胡麻ソース

ボイルドエッグとポテトのリヨネーゼ

ベーコンとペンネの明太クリーム仕立て

全粒粉パンのミックスサンドイッチ

鶏もも肉のグリエ ハニーマスタードソース

白身魚のボワレ プールブランソース

バジリックの香り

ラザニアとボロネーゼのグラティネ

オイスター香る 本格ソース焼きそば

ミニデザートバリエーション

チョコロール・ベリーケーキ・ミニシュークリーム

おすすめ

人気NO1のおすすめプラン
大切な時間に心地よいおもてなしを

Deluxe

15品

デラックスプラン

¥6,000 (税込¥6,600) / お一人様

低温焼成で焼き上げたローストビーフ

上握り寿司 6種盛り合わせ

上まぐろ・帆立・いか・赤海老・穴子・上サーモン

イタリアンハムのガートー仕立て

鴨スモークと共に

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

海老と魚介のサラダ ニース風

小さいタルトのバイクドエッグ

ステックサラダ パーニャカウダーソース

全粒粉パンのミックスサンドイッチ

豚バラ肉の煮込み ロコモコソース

鶏もも肉のグリエ ハニーマスタードソース

白身魚のボワレ プールブランソース

バジリックの香り

北海道産キタアカリとソーセージの

アリオソース

オイスター香る 本格ソース焼きそば

ミニデザートバリエーション

チョコロール・ベリーケーキ・ミニシュークリーム

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

+¥500 (税込) / お一人様
スパークリングワイン・カシス・ジン

エグゼクティブの格式あるお集まりや
華やかなパーティーにふさわしいプラン

Platinum

15品

プラチナプラン

¥7,000 (税込¥7,700) / お一人様

国産牛



Roast beef

低温焼成で焼き上げた

国産牛ローストビーフ

特上握り寿司 6種盛り合わせ

厚切まぐろ・帆立・いか・赤海老・蟹・厚切りサーモン

アミューズブーシュ

・シュリンプとオリーブ

・バイクドエッグ・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

シーフードとムール貝のマリネ

サワークリームソース

スモークサーモンの花飾り 柚子の香り

特製ソースのカツサンド&ハムチーズサンド

牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンス風

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

国産ポークのロティエ

淡路島産玉ねぎソース

鶏もも肉のグリエ 香味山椒ソース

スパゲッティ ベスカトーレ

ミニデザート&フルーツ

ベリーケーキ・自家製ティラミス

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

※メニューは、季節や仕入により異なります。※写真はイメージです。
※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。