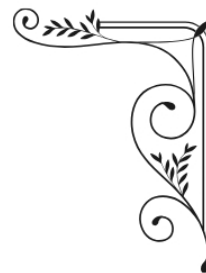




MENU *Banquet*



- ¥ 5000 MODEL -

- ・ シャルキュトリの盛り合わせ
- ・ ミックスサンドイッチ
- ・ お造り盛り合わせ
- ・ 蒸し鶏とトマトの
シーザーサラダ仕立て
- ・ 低温調理をした
神戸ポークのロースト
- ・ 国産若鶏の油淋鶏
- ・ 鯖のポワレ
春キャベツのエチューベ添え
- ・ 海老と野菜の天麩羅
淡路産藻塩で
- ・ 飲茶盛り合わせ
- ・ 淡路牛のストロガノフ
バターライス添えて
- ・ 春の彩りちらし寿司
- ・ デザート盛り合わせ

- ¥ 10000 MODEL -

- ・ 鴨肉の生ハム仕立て
- ・ いろいろなパテと
スモークサーモンのコンポジション
- ・ お造り盛り合わせ
- ・ 海鮮サラダ
- ・ 低温調理をした
神戸プレミアムポークのグリル
- ・ 国産若鶏のパセリパン粉焼き
ハニーマスタードソース
- ・ 活帆立貝のポワレ
うにソース エルトラゴンの香り
- ・ 春野菜の天麩羅
淡路産藻塩で
- ・ 大海老のチリソース和え
- ・ 黒毛和牛フィレ肉のロースト
リヨネーズポテト添えて
- ・ たまご炒飯
- ・ デザート盛り合わせ

- DRINK MENU -

瓶ビール

ウィスキー

焼酎〔麦・芋〕

ワイン〔赤・白〕

ウーロン茶

オレンジジュース

注意：こちらはモデルメニューでございます。
季節・ご宴会に合わせてメニューをお作りしております。
詳しくは宴会スタッフへお問い合わせください