



# エグゼクティブプラン

お一人様 10,200円

2018年6月6日～8月31日のメニューでございます  
※卓盛りスタイル4名様、ブッフェスタイル20名様以上よりお承り致します

## 卓盛りスタイル

### 洋風メニュー

レバーパテとカシスのジュレ  
鴨のオレンジカフェ風味  
グリル野菜のバーニャレイダー  
オマール海老のソテー ～メキシカンソース～  
ロシア風煮込みハンバーグ  
オコゼのポワレ ～ケッパーソース～  
仔羊のグリル ～赤ワインソース～  
パン / 冷製スープ  
フルーツ  
デザート / コーヒー

### 和洋折衷メニュー

お造り  
冷やし煮物  
グリル野菜のバーニャレイダー  
海老のピリ辛高菜蒸し  
牛バラ肉のオイスター炒め  
オコゼのポワレ ～ケッパーソース～  
仔羊のグリル ～赤ワインソース～  
蛸飯 / お吸い物  
フルーツ  
デザート / コーヒー

### 和風メニュー

お造り  
冷やし煮物  
鴨のサラダ仕立て  
海老のピリ辛高菜蒸し  
牛バラ肉のオイスター炒め  
鱧の天婦羅  
仔羊のグリル ～焦し葱のソース～  
蛸飯 / お吸い物  
フルーツ  
デザート / コーヒー

## ブッフェスタイル

### 洋風メニュー

鯛のカルパッチョ  
レバーパテとカシスのジュレ  
鴨のオレンジカフェ風味  
コールドチキンとベークドトマト  
グリル野菜のバーニャレイダー  
ミックスサンドイッチ  
サザエの香草バター焼き  
オコゼのポワレ ～ケッパーソース～  
オマール海老のソテー ～メキシカンソース～  
スペアリブ / ロシア風煮込みハンバーグ  
牛フィレ肉のステーキ ～焦し葱のソース～  
仔羊のグリル ～赤ワインソース～  
ピザ / パスタ  
カリフォルニアロール / スープ  
フルーツ盛り合わせ  
デザート / コーヒー

### 和洋折衷メニュー

お造り盛り合わせ  
冷やし煮物  
レバーパテとカシスのジュレ  
コールドチキンとベークドトマト  
鴨のサラダ仕立て  
ミックスサンドイッチ  
サザエの香草バター焼き  
オコゼのポワレ ～ケッパーソース～  
海老のピリ辛高菜蒸し  
鱧の天婦羅  
スペアリブ / ロシア風煮込みハンバーグ  
牛バラ肉のオイスター炒め  
仔羊のグリル ～焦し葱のソース～  
蛸飯 / 蕎麦 / ピザ  
フルーツ盛り合わせ  
デザート / コーヒー

## お飲み物

※メニュー内容は変更になる場合がございます。予めご了承くださいませ。

## フリードリンク2時間

ワインプラン・・・ビール・ウイスキー・焼酎・ジュース・烏龍茶・ワイン(赤・白)・チューハイ  
日本酒プラン・・・ビール・ウイスキー・焼酎・ジュース・烏龍茶・日本酒(温・冷)

# エグゼクティブプラン

お一人様 10,200円

2018年9月1日～11月30日のメニューでございます  
※卓盛りスタイル4名様、buffetスタイル20名様以上よりお承り致します

## 卓盛りスタイル

### 洋風メニュー

鯛のカルパッチョ ～からすみ風味～  
パテ・ド・カンパーニュ  
自家製スモークサーモン ～香草風味～  
サラダ クリュディテ  
オマール海老のポワレ ～ヌイユ添え～  
甘鯛の鱈焼き ～ソースプールプラン～  
鶏むね肉とモリーユ茸のクリーム煮  
牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み焼き ～トリュフソース～  
フルーツ  
デザート  
コーヒー

### 和洋折衷メニュー

お造り3種盛り  
鴨胸肉のポワレ ～九条葱のソース～  
アオリイカのグリエ ～チョリソソース～  
のど黒の塩焼き  
豚バラのコンフィ ～エピス風味～  
天婦羅盛り合わせ  
牛フィレ肉とフォアグラのポワレ ～和風トリュフソース～  
鯛茶漬け もしくは 松茸御飯  
フルーツ  
デザート  
コーヒー

## buffetスタイル

### 洋風メニュー

鯛のカルパッチョ ～からすみ風味～  
自家製スモークサーモン ～ハーブのソースで～  
鮭とアボカドのタルタル  
パテ・ド・カンパーニュ  
レギューム ア・ラ・グレック  
フォアグラ・コンフィ ～プリオッシュを添えて～  
サラダ クリュディテ  
オマール海老のパイ包み焼き ～ソースショロン～  
サーモンのミルフィーユ ～イクラのソース～  
甘鯛の鱈焼き ～ソースプールプラン～  
鶏ムネとモリーユ茸のクリーム煮 ～バターライス添え～  
ポークのロースト ～メープルマスタードソース～  
牛フィレ肉とフォアグラのポワレ ～ロッシェニ風～  
リゾット  
本日のパスタ  
季節のフルーツ盛り合わせ  
デザート・コーヒー

### 和洋折衷メニュー

3種のお造り盛り合わせ  
鮭の軽い燻製 ～卵黄醤油ソース～  
サーモンとクレソンの白和え ～イクラ添え～  
鴨胸肉のポワレ ～九条葱のソース～  
汲み上げ湯葉と雲丹  
お惣菜2種  
海老と茸の黒胡椒炒め  
のど黒の塩糍漬焼き  
天婦羅盛り合わせ  
鶏ももの柚庵焼き  
フォアグラ大根  
神戸ポークバラ肉のコンフィ ～エピス風味～  
牛フィレロースト 和風トリュフソース～  
茸蕎麦  
鯛茶漬け  
季節のフルーツ盛り合わせ  
デザート・コーヒー

## お飲み物

※メニュー内容は変更になる場合がございます。予めご了承くださいませ。

## フリードリンク2時間

ワインプラン・・・ビール・ウイスキー・焼酎・ジュース・烏龍茶・ワイン(赤・白)・チューハイ  
日本酒プラン・・・ビール・ウイスキー・焼酎・ジュース・烏龍茶・日本酒(温・冷)