



おひとり様 ————— 卓盛り 全6品 フリードリンク付き

¥7,000 (税・サービス料込)

- カツオタタキと甘エビのカルパッチョ 季節の野菜和え 山葵ドレッシング ガーリックチップ添え
- 合鴨スモークとスモークサーモン テリーヌの盛り合わせ ドライフルーツ添え
- カレイの黒胡麻焼きとエビフライ タルタルソース
- グリルドチキンマッシュポテト焼きとハーブソーセージの香草風味
ベーコンとトマト ホウレン草のフリカッセ ドライカレーピラフを添えて
- 稲庭風うどん
- 季節のシャーベット



おひとり様 ————— 卓盛り 全8品 フリードリンク付き

¥8,000 (税・サービス料込)

- 市場から届いた海鮮 刺身3点盛り
- 生ハムとスモークサーモンのカプレーゼ風 季節の野菜と自家製ピクルス
- ガーリックシュリンプと北海道産帆立貝のフリット オーロラソース
- 本日のポタージュスープ
- 北海道産ハーブ豚ロース肉の厚切りステーキ ポーチドエッグと3種の焼き野菜添え みぞれソース
- 海鮮丼(サーモン、穴子、エンガワ、トビッコなど)
- 稲庭風うどん
- 北海道産マスカルポーネのムース 南国のフルーツソース添え

PARTY PLAN



おひとり様 ————— 卓盛り 全8品 フリードリンク付き

¥10,000 (税・サービス料込)

- 市場から届いた海鮮 刺身3点盛り
- 合鴨フリットと中華バーンズの北京ダック風
- ローストポークとキッシュ スモークサーモンの盛り合わせ
- 大海老のフリットと赤魚のソテー ソースアメリカーナとバルサミコ酢
- 北海道産黒毛和牛のポワレ ブラックペッパーの香り 大根のステーキと野菜を添えて
赤ワインを煮詰めた フォンドヴォーソース
- 秋に採れたイクラ醤油漬けと錦糸玉子の宝石箱
- 稲庭風うどん
- クリームブリュレ入りブラックチョコレートのドーム仕立て

FREE DRINK MENU

ビール・日本酒・ウイスキー・ワイン(赤・白)・サワー3種・ハイボール
ノンアルコールビール・ソフトドリンク

ONE MORE DISH

「一品追加」

ご宴席を彩る追加のメニューを
ご用意しました。

【¥1,000 メニュー】

- 1 ドライカレーとフライドエッグ
- 2 ボロネーゼ
- 3 鶏の唐揚げ
- 4 オリジナルサンドイッチ(フライドポテト付き)
- 5 季節のフルーツ 4点盛り

【¥1,500 メニュー】

- 6 北海道産牛ロースのローストビーフ 温野菜添え みぞれソース

※ご宴会時間は全プラン2時間です。 ※ご利用人数は20名様より承ります。 ※本パンフレットの料理は全て国産米でございます。
※仕入れ状況により内容を変更させていただく場合がございます。また、食器、食事内容及び盛り付けは、一部変更になる場合がございます。