

10品
コース

¥3,850~ (税込)

13品
コース

¥4,950~ (税込)

飲み放題プラン

[プラン内容はグループ皆様
統一でのご案内となります。]

■ アルコール飲み放題

¥1,650 (税込)

■ ソフトドリンク飲み放題

¥1,100 (税込)

- ・20名様~ご利用いただけます。
- ・グループ様1組につき、10品または13品となります。
- ・メニューの選定はご宴会の1週間前までとさせていただきます。
- ・ビュッフェ料理でのご提供となります。
- ・音響、スクリーン等のオプションもございます、お気軽にお問い合わせください。

和

日本料理

洋

西洋料理

中

中国料理

前菜
サラダ

フレッシュアスパラと浅利の酒蒸し
県産鮪のお造り
船盛3種
(近海魚の姿造り・県産鮪・サーモン) **¥330 UP**
牛すじの煮込み 梅肉ソースがけ
すっぽん出汁の茶碗蒸し

フレッシュトマトとバジル、
モッツアレラのカプレーゼ
ローストビーフと生ハム、
冷製ミートパリエーション **¥330 UP**
マグロタルタル・ローストビーフ・
クリームチーズ 3種のカナッパ
北海道産タコとローストビーフ、スモーク鴨の
スペイン風ひとくちオードブル
ロメインレタスとカリカリベーコンの
シーザーサラダ

真鯛の中国風お刺身 **¥330 UP**
四川風 雲白肉
(薄切り蒸し豚のにんにく醤油かけ)
若鶏胸肉のバンバンジー サラダ仕立て
県産鮪と海鮮の中華風サラダ
中華前菜3種盛り
(くらげ・叉焼・茄子のピリ辛和え)

野菜料理

3種の野菜の天ぷら(茄子・南瓜・蓮根)

彩り野菜とアンチョビのにんにく香る
クリーミーソース

飲茶3種(海老餃子・焼売・小籠包) **¥330 UP**

スープ

中身汁 沖縄そば添え

具沢山・あさりのベーコンクラムチャウダー

オイスター香る 中華スープ

海鮮料理

近海魚の醤油バター焼き
近海魚の泡盛マース煮
豪快! 鮪兜焼き **¥330 UP**

スモーク香るサーモンソテー
殻付き帆立貝のガーリックパン粉焼き
贅沢三味 雲丹のソースをまとった **¥550 UP**
ロブスターのグリル

ぶりぶり海老のチリソース
辛味ソース添え
海鮮と季節野菜の塩味炒め
白身魚のほんのり甘味のオーロラソース

肉料理

牛肉と豚肉の贅沢すき煮
卓上で楽しむ 和牛しゃぶしゃぶ **¥550 UP**
牛肉のにんにく醤油漬け焼き
豚肩ロースの黒糖焼き 焼ねぎと一緒に
若鶏の塩麴焼き 柚子胡椒風味

特製醤油ダレでマリネしたチキンの
オープン焼き
自家製BBQソースのやわらかスペアリブ
ピリ辛チリソーサーセージと
濃厚な味わいアンデスポテトのソテー
ビーフステーキ 赤ワイン香るソース
しっとり仕上げた特製サーロインの
ローストビーフ **¥550 UP**
シェフカッティングサービス

葱油香る牛肉オイスターソース炒め
やさしい味わいの広東風ホイコーロー
シークォーターサー風味の酢豚
若鶏の焦がしねぎ香るユーリンチー
島豆腐と県産豚ひき肉の麻婆豆腐

ご飯物

季節の炊き込みご飯
握り寿司(鮪・海老・サーモン) **¥550 UP**

漁師風魚介のパエリア **¥330 UP**
香ばしいビーフガーリックピラフ

五目チャーハン
海鮮あんかけチャーハン **¥110 UP**

麺

特製胡麻だれの冷茶そば
牛肉とこんにゃくの醤油煮込みの沖縄そば

パスタ・粗挽きミートのボロネーゼ
パスタ・島のにんにくと島唐辛子のペペロンチーノ

オイスターソースの五目あんかけ焼きそば
肉味噌のまぜそば・ジャージャー麺

デザート
フルーツ

白玉と南瓜の黄色いぜんざい
わらび餅3種(きな粉・抹茶・黒糖)
今川焼2種
白玉団子の鶯餡かけ

季節のフルーツ5種盛り合わせ **¥330 UP**
季節のフルーツ3種盛り合わせ
しっとりバークドチーズケーキ
ナッツたっぷり濃厚チョコブラウニー

胡麻揚げ団子
杏仁豆腐 黒糖ソース添え
カスタードあん入りココナッツ団子
黒胡麻あん入り団子の冷たいシロップ漬け

