

10品
コース

¥4,150~ (税込)

13品
コース

¥5,250~ (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

¥1,850 (税込)

■ ソフトドリンク飲み放題

¥1,300 (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

西洋料理

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、**¥330 UP**
冷製ミートバリエーション
マグロタルタル・ローストビーフ・
クリームチーズ 3種のカナッペ
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ペーコンの
シーザーサラダ

真鯛の中華風お刺身 **¥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! 鮪焼 **¥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
ロブスターのグリル **¥550 UP**

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
卓上で愉しむ 和牛しゃぶしゃぶ **¥550 UP**
牛肉のにんにく醤油漬焼き
豚肩ロースの黒糖焼き 焼ねぎと一緒に
若鶏の塩麹焼き 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
ピリ辛チョリソーソーセージと
濃厚な味わい安ですポテトのソテー
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
シークワーサー風味の酢豚
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
肉味噌のませそば・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
黒胡麻あん入りの冷たいシロップ漬け