



## 扉を開けると 至福のひとときが始まる

ホテルクオリティのパフォーマンスと  
専門シェフによるバラエティ豊かなお料理  
大切な方々と過ごす上質な時をお届け致します

### Dramatic Reception



Caprese



Arabbiata



Salmon marinade



Sushi

少人数の会食から会議や研修など  
多彩なプランが可能です

### Special 13品

スペシャルプラン

¥5,000 (税込¥5,500) / お一人様

冷製ローストビーフ

特製ホースラデッシュソース

生ハムとケールのインサラータ・ルツサ

冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏

カラフルフルーツマトと

モッツアレラチーズのカプレーゼ

紅茶鴨のパストラミ パルサミソース

握り寿司 5種盛り合わせ

(まぐろ・サーモン・玉子 他)

全粒粉パンのサンドイッチ

ソフトサラミ&チェダーチーズ

Cold

鶏もも肉と彩野菜のグリル ガーリックマトソース

白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて

上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に

茄子とひき肉のオープン焼き

Hot

プチケーキアソート

Dessert



エグゼクティブの格式あるお集まりや  
華やかなパーティーにふさわしいプラン

### Platinum 17品

プラチナプラン

¥7,500 (税込¥8,250) / お一人様



国産牛

Roast beef

低温&長時間焼成で焼きあげた

国産牛手仕込みローストビーフ

本日の鮮魚のカルパッチョ

生ハムとケールのインサラータ・ルツサ

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏

カラフルフルーツマトと

モッツアレラチーズのカプレーゼ

紅茶鴨のパストラミ パルサミソース

スモークサーモンと香味野菜のシトラスマリネ

握り寿司 特上 8種盛り合わせ

(上まぐろ・いくら・かんばち 他)

全粒粉パンのサンドイッチ

ソフトサラミ&チェダーチーズ

Cold

牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンサル風

絶品大海老の本格チリソース

鶏もも肉と彩野菜のグリル ガーリックマトソース

白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて

上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に

茄子とひき肉のオープン焼き

Hot

プチケーキアソート

Dessert

シェフお勧め 季節フルーツ盛り合わせ

おすすめ 人気 NO1 のおすすめプラン  
大切な時間に心地よいおもてなしを

### Deluxe 15品

デラックスプラン

¥6,000 (税込¥6,600) / お一人様

冷製冷製ローストビーフ

特製ホースラデッシュソース

生ハムとケールのインサラータ・ルツサ

冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏

カラフルフルーツマトと

モッツアレラチーズのカプレーゼ

紅茶鴨のパストラミ パルサミソース

スモークサーモンと香味野菜のシトラスマリネ

握り寿司 上 6種盛り合わせ

(上まぐろ・上サーモン・赤海老 他)

全粒粉パンのサンドイッチ

ソフトサラミ&チェダーチーズ

Cold

鶏もも肉と彩野菜のグリル ガーリックマトソース

白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて

上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に

茄子とひき肉のオープン焼き

Hot

プチケーキアソート

Dessert

季節フルーツ盛り合わせ

### 全プランアルコール飲み放題付



瓶ビール  
ワイン(赤・白)  
レモンサワー  
焼酎(麦・芋)  
ウイスキー

### Drinks

ウーロン茶  
オレンジジュース  
ソーダ水  
ミネラルウォーター

+¥500 (税込) / お一人様

スパークリングワイン・カシス・ジン

お客様のご要望に合わせ最適なプランをご提案いたします

※メニューは、季節や仕入により異なります。※写真はイメージです。  
※パーティのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄、  
人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄にご連絡ください。  
※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。