

Course Menu

[コースメニュー例]



Course

¥9,900 ◆パン付き

Hors-d' œuvre	サーモンのサラダ仕立て 彩り野菜と共に
Soup	季節ポタージュスープ
Poisson	鮮魚のカダイフ包み揚げ
Viande	鹿児島県産 豚肉のグリル
Dessert	パティシエ特製デザート

Course

¥12,100 ◆パン付き

Amuse-bouche	ひと口のお楽しみ
Hors-d' œuvre	海の幸のタルト仕立て 柑橘の香りを添えて
Soup	焼きトウモロコシの冷製スープ
Poisson	市場から届く鮮魚を折々の料理法で
Viande	特選牛肉のグリル マデラソース
Dessert	パティシエ特製デザート

Course

¥15,400 ◆パン付き

Amuse-bouche	ひと口のお楽しみ
Hors-d' œuvre	オードブルヴァリエーション
Poisson	海の幸のロワイヤル
Poisson	市場から届く鮮魚を折々の料理法で
Granité	ハーブティーのグラニテ
Viande	黒毛和牛のグリル エシャロットソース
Dessert	パティシエ特製デザート

※メニュー内容は都度変更となります。一例としてご参考ください。

※コースは20名様以上のご案内となります。

Drink Menu

・瓶ビール ・赤ワイン ・白ワイン ・日本酒 ・焼酎 ・ウィスキー
・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・アップルジュース

Buffet Menu

[ブッフェメニュー例]



Buffet

¥ 8,800

コールミート盛り合わせ	チーズ3種盛り
小海老とポテトのパルフェ	茶そば
鱈とトマトのタルト	シュウマイ
サーモンマリネ	小籠包
サラダ	フィッシュ&チップス
温野菜3種	鶏のトマト煮込み
寿司2種	ローストビーフ
パン3種	特製デザート盛り合わせ

※メニュー内容は都度変更となります。一例としてご参考ください。

※ブッフェは30名様以上でのご案内となります。

Drink Menu

・瓶ビール ・赤ワイン ・白ワイン ・日本酒 ・焼酎 ・ウィスキー
・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・アップルジュース