



全15品	和洋折衷 ビュッフェ 5,500円 【着席・立食 / 20名様より】
冷製料理	前菜七種盛り合せ 造り舟盛り (30名様以上) コールミート盛り合せ サンドイッチ2種 鱈と生ハムのニース風サラダ ラルドンナチュレのグリル ポテトサラダ添え
デザート	イチゴケーキ各種 デミコーヒー
温製料理	焼物盛り合せ 季節の揚物盛り合せ イトヨリの香草バター焼き 海老フリット 仔牛のブランケット ラムランプの味噌風味炒め 焼きうどん添え ローストビーフ 大和ポークのハリハリ鍋

全18品	和洋折衷 ビュッフェ 6,500円 【着席・立食 / 20名様より】
冷製料理	前菜七種盛り合せ 造り舟盛り (30名様以上) コールミート盛り合せ サンドイッチ2種 鱈と生ハムのニース風サラダ ラルドンナチュレのグリル ポテトサラダ添え グリルチキンのピンチョス仕立て
デザート	フルーツ盛り合せ イチゴケーキ各種 デミコーヒー
温製料理	焼物盛り合せ 季節の揚物盛り合せ イトヨリの香草バター焼き 海老フリット 鮫鱈ムニエル 香草タルタルソース焼き 仔牛のブランケット ラムランプの味噌風味炒め 焼きうどん添え 牛フィレ ミニッツステーキ 大和ポークのハリハリ鍋

全11品	和洋折衷 オンテール 5,500円 【着席 / 10名様より】
冷製料理	造り三種盛り合せ コールミート盛り合せ 鱈と生ハムのニース風サラダ ラルドンナチュレのグリル ポテトサラダ添え にぎり寿司三種
デザート	苺の杏仁豆腐 デミコーヒー
温製料理	イトヨリと帆立貝のアクアパッツァ風 季節の揚物盛り合せ 鮫鱈ムニエル 香草タルタルソース焼き 海老添え ローストビーフ

全12品	和洋折衷 オンテール 6,500円 【着席 / 10名様より】
冷製料理	造り三種盛り合せ コールミート盛り合せ 鱈と生ハムのニース風サラダ ラルドンナチュレのグリル ポテトサラダ添え サンドイッチ2種 にぎり寿司三種
デザート	苺の杏仁豆腐 デミコーヒー
温製料理	イトヨリと帆立貝のアクアパッツァ風 季節の揚物盛り合せ 鮫鱈ムニエル 香草タルタルソース焼き 海老添え 牛フィレのベーコン巻き フォレストイーヌソース

※価格は1名様分の料金です(税・サ込) ※メニュー内容は食材の入荷状況により変更する場合がございます ※宴会場または個室でのお食事となります
※当ホテルで使用しているお米は全て国産米です ※ご宴会は10日前までにご予約ください ※食材手配の都合により1週間前より取消料をいただきます

