



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 牛タンスモークと木の子のサラダ 秋刀魚レモン漬と小柱マリネ デザート プチケーキ各種 デミコーヒー	温製料理 季節の揚げ物盛り合せ 焼物盛り合せ 太刀魚の彩り野菜焼き ポルチーニ風味 こしの こがねぶた 越乃黄金豚 塩麴焼 焼うどん添え ソフトシェルシュリンプと秋野菜のスープカレー風 ローストビーフ 泉州鍋

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 牛タンスモークと木の子のサラダ 秋刀魚レモン漬と小柱マリネ 牛肉と季節野菜のキッシュ 合鴨パストラミ デザート フルーツ盛り合せ プチケーキ各種 デミコーヒー	温製料理 季節の揚げ物盛り合せ 焼物盛り合せ 太刀魚の彩り野菜焼き ポルチーニ風味 こしの こがねぶた 越乃黄金豚 塩麴焼 焼うどん添え ソフトシェルシュリンプと秋野菜のスープカレー風 みかん鶏のディアブル風 国産交雑牛リブロースステーキ 泉州鍋

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 秋刀魚レモン漬と木の子のサラダ サンドイッチ2種 にぎり寿司三種 デザート 季節のアイス デミコーヒー	温製料理 シューファルスのトマト煮込みチーズ焼 季節の揚げ物盛り合せ サーモンの彩り野菜焼き ポルチーニ風味 海老ワイン蒸し 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 秋刀魚レモン漬と木の子のサラダ サンドイッチ2種 季節野菜と牛肉のキッシュ 合鴨パストラミ にぎり寿司三種 デザート 季節のアイス デミコーヒー	温製料理 シューファルスのトマト煮込みチーズ焼 季節の揚げ物盛り合せ サーモンの彩り野菜焼き ポルチーニ風味 海老ワイン蒸し 国産交雑牛のサイコロステーキ シャリアピンソース

※価格は1名様分の料金です(税金・サービス料込み)

※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週間前よりお取消料をいただきます

