

# 忘新年会プラン

2024年 11月 1日 ~ 2025年 1月 31日

## ローストビーフ&寿司

大人 ¥6,000 / 小学生 ¥3,000

### 〈 前 菜 〉

- ・スモークサーモン グレープフルーツ添え
- ・シーフードのマリネ アボカド添え バジル風味
- ・サツマイモとレーズンのテリーヌ オレンジの香り
- ・カボチャのフラン シナモン風味
- ・トマト、モッツアレラチーズのサラダ バジル風味
- ・コールドミート ピクルスとオリーブ添え
- ・もずくのマリネ ペペロンチーノ風味
- ・チキンのコンフィとマスタード風味のポテトサラダ
- ・ミックス ガーデンサラダとコンディメント

### 〈 寿 司 〉

- ・寿司盛り合わせ  
にぎり5種、その他盛合わせ

### 〈 スープ 〉

- ・本日のおすすめスープ

### 〈 温 菜 〉

- ・自身魚ソテー アサリのクリームソース
- ・イカと小エビ、ブロッコリーのソテー アンチョビ風味
- ・若鶏のフリカッセ 季節野菜添え
- ・ピッツァ・カプリチョーザ
- ・ジャガイモのニョッキ ジェノベーゼ
- ・ムール貝と季節野菜のスパゲッティ
- ・ボロネーズグラタン

### 〈 カービングサービス 〉

- ・ローストビーフ グレービーソースとレフォール添え

### 〈 デザートアイランド 〉

- ・苺モンブラン
- ・ベリーとチーズのムース
- ・ラズベリームース
- ・栗のロールケーキ
- ・チョコレートケーキ
- ・ココナッツとパッションフルーツのムース
- ・紅芋チーズケーキ
- ・プロフィットロール
- ・アセロラゼリー
- ・木苺のパナコッタ
- ・クレームブリュレ
- ・季節のフルーツ5種盛り  
パイナップル、キウイ、グレープフルーツ、オレンジ、ブドウ

### 〈 ベーカリー 〉

- ・フランスパン
- ・スモールライ麦ブレッド

※旬の素材を調理していますので、料理内容が変わる場合がございます。

※ブッフエメニューにつきまして、卵、乳製品、小麦粉、そば、落花生のアレルギー表示を行っております。

※料金は税・サービス料込みです。

# 忘新年会プラン

2024年 11月 1日 ~ 2025年 1月 31日

## ローストビーフ&寿司&北京ダック

大人 ¥7,000 / 小学生 ¥3,500

### 〈 前 菜 〉

- ・スモークサーモン グレープフルーツ添え
- ・シーフードのマリネ アボカド添え バジル風味
- ・サツマイモとレーズンのテリーヌ オレンジの香り
- ・カボチャのフラン シナモン風味
- ・トマト、モッツアレラチーズのサラダ バジル風味
- ・コールドミート ピクルスとオリーブ添え
- ・もずくのマリネ ペペロンチーノ風味
- ・チキンのコンフィとマスタード風味のポテトサラダ
- ・ミックス ガーデンサラダとコンディメント

### 〈 寿 司 〉

- ・寿司盛り合わせ  
にぎり5種、その他盛合わせ

### 〈 スープ 〉

- ・本日のおすすめスープ

### 〈 温 菜 〉

- ・自身魚ソテー アサリのクリームソース
- ・イカと小エビ、ブロッコリーのソテー アンチョビ風味
- ・若鶏のフリカッセ 季節野菜添え
- ・ピッツァ・カプリチョーザ
- ・ジャガイモのニョッキ ジェノベーゼ
- ・ムール貝と季節野菜のスパゲッティ
- ・ボロネーズグラタン
- ・北京ダック

### 〈 カービングサービス 〉

- ・ローストビーフ グレービーソースとレフォール添え

### 〈 デザートアイランド 〉

- ・苺モンブラン
- ・ベリーとチーズのムース
- ・ラズベリームース
- ・栗のロールケーキ
- ・チョコレートケーキ
- ・ココナッツとパッションフルーツのムース
- ・紅芋チーズケーキ
- ・プロフィットロール
- ・アセロラゼリー
- ・木苺のパンナコッタ
- ・クレームブリュレ
- ・季節のフルーツ5種盛り  
パイナップル、キウイ、グレープフルーツ、オレンジ、ブドウ

### 〈 ベーカリー 〉

- ・フランスパン
- ・スモールライ麦ブレッド

※旬の素材を調理していますので、料理内容が変わる場合がございます。

※ブッフエメニューにつきまして、卵、乳製品、小麦粉、そば、落花生のアレルギ表示を行っております。

※料金は税・サービス料込みです。