

パーティーメニューのご案内

立食・着席ブッフェ料理・ご宴会時のお飲物を
各種コースをご用意いたしました。
正餐・コース料理につきましても承ります。

パーティーメニューの実施について

ビュッフェ形式でのパーティー・フリードリンクのご利用については、
感染症の状況や、その他の事象により実施方法を調整させて
いただく場合がございます。
詳しくはお問い合わせください。

パーティー利用規約

人 数 20名様以上でお願い致します。

お 時 間 2時間迄とさせていただきます。

キャンセル料 6営業日前以降のお申し出については、発注金額の100%を申し受けます。

人数の変更 4営業日前(土日祝含まず)までは人数に関わらずお受けいたします。

3営業日前の午後12時までは1割程度の人数減はお受け致します。

注意事項

- ご利用人数に大幅な増減があった場合は、お部屋のご移動をお願いする場合がございます。

- ご宴会終了時のお食事、お飲物のお持ち帰りは保健所の指導によりご遠慮いただいております。あしからずご了承ください。

- 別途、室料・サービス料(10%)・消費税が掛かります。
一部メニューは、サービス料(15%)が掛かります。



ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋

フレンチレストラン La Belle Assiette(ラ ベル アシエット)

Aプラン

フィンガーフードを
バランス良く揃えたプラン

4,000円

5,060円(税サ込)

Bプラン

お食事とデザートを
バランス良く揃えたプラン

6,000円

7,590円(税サ込)

Cプラン

お食事とデザートを
バランス良く揃えたプラン

8,000円

10,120円(税サ込)

フリードリンク

120分(ラストオーダー30分前)

2,000円 2,530円(税サ込)

・瓶ビール

・ワイン(赤・白)

・焼酎(芋・麦)

・ウイスキー(ハイボール含)

・梅酒

・ウーロン茶

+500円で、ノンアルコールビール、オレンジジュースをご用意いたします。

・料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

・20名様から最大150名様まで、立食ブッフェ形式にて承ります。

・入荷状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。

・画像は全てイメージです。

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋

フレンチレストラン La Belle Assiette(ラ ベル アシェット)

Aプラン14品

【フィンガーフード：10品】

- ・パテ・ド・カンパニュ入りコロッケ
- ・ハムのミルフィーユ
- ・牛かつスライダー
- ・サーモンロールとオニオン
- ・エビカダイフ揚げとアボカド
- ・パンバーニャ
- ・揚げキーマカレー
- ・洋風厚焼き玉子
- ・おすすめ野菜の冷製スープ
- ・カマンベールチーズ松の実

【デザート：4品】

- ・おすすめデザート3種
- ・おすすめフルーツとジュレ

Bプラン16品

【冷製：6品】

- ・イチゴとモッツァレラチーズのサラダ
- ・ビーツ入りシーザードレッシングのシーフードサラダ
- ・トラウトサーモンのグラブラックス
- ・おすすめ野菜の冷製スープ
- ・サンドウィッチ盛合せ
- ・シャルキュトリ、チーズ、オリーブの盛合せ

【温製：6品】

- ・骨付きポークスペアリブ
- ・おすすめ魚の香草パン粉焼き
- ・スパイスカレー ポイルエッグ、ピクルス添え
- ・スマールシーフードドリア
- ・ローズマリーポテト
- ・新玉ねぎとタケノコのピザ

【デザート：4品】

- ・おすすめデザート3種
- ・おすすめフルーツとジュレ

Cプラン16品

【冷製：6品】

- ・イチゴとモッツァレラチーズのサラダ
- ・ビーツ入りシーザードレッシングのシーフードサラダ
- ・トラウトサーモンのグラ布拉ックス
- ・タコのテリーヌ
- ・サンドウィッチ盛合せ
- ・シャルキュトリ、チーズ、オリーブの盛合せ

【温製：6品】

- ・和牛もも肉のローストビーフ
- ・おすすめ魚のパイ包み焼き
- ・骨付きポークスペアリブ
- ・スパイスカレー ポイルエッグ、ピクルス添え
- ・新じゃがのロースト マッシュルームのラグー
- ・新玉ねぎとタケノコのピザ

【デザート：4品】

- ・おすすめデザート3種
- ・おすすめフルーツとジュレ



和牛もも肉のローストビーフ



おすすめ魚のパイ包み焼き

ご予算に応じた四季の素材を使った料理で

大切なひと時をお楽しみ下さい



花 HANA

1人前 4,000円 (消費税・サービス料別途かかります)

焼き枝豆、じゃがバター塩辛、季節の八寸盛合せ、ヒレかつサンド
あらびきソーセージ、島根野菜のすり身揚げ
さっぱり黒酢チキン南蛮、すし（まぐろ、真鯛、サーモン、つぶ貝）ネギトロ巻
あったか肉そば、水わらび餅、チョコブラウニー
※入荷の状況で内容が一部変更になる場合がございます。

月 TSUKI

1人前 6,000円 (消費税・サービス料別途かかります)

焼き枝豆、じゃがバター塩辛、季節の八寸盛合せ、ヒレかつサンド、鶏味噌焼き
呼子名物いかしゅうまい、島根野菜すり身揚げ、あらびきソーセージピンチス
さっぱり黒酢チキン南蛮、黒毛和牛ステーキ
すし（まぐろ、真鯛、カンパチ、サーモン、国産牛、煮穴子）
ねぎとろ巻き、あったか肉そば、水わらび餅、チョコブラウニー
※入荷の状況で内容が一部変更になる場合がございます。

雪 YUKI

1人前 8,000円 (消費税・サービス料別途かかります)

螢烏賀柚子醤油漬、島根玉葱すり身天、つぶ貝酢味噌、季節の八寸盛合せ
ローストビーフ、鶏味噌焼き、呼子名物いかしゅうまい、あじフライタルタルサンド
あわびバター焼、さっぱり黒酢チキン南蛮
すし（本まぐろとろ、本まぐろ赤身、ずわいかに、真鯛、カンパチ、サーモン、えび、煮穴子）
あったか肉そば、チョコブラウニー、レアチーズケーキ
※入荷の状況で内容が一部変更になる場合がございます。

すし盛合せ

ご予算に応じた自慢の素材を使った寿司で

大切なひと時をお楽しみ下さい



※写真は すし盛 ぼたん イメージです。

すみれ ~sumire~

1人前 7,000円

(消費税・サービス料別途かかります)

8種4貫 32貫+ねぎとろ巻8貫

まぐろ、たい、カンパチ、サーモン

たこ、えび、たまご、あなご、ねぎとろ巻

ぼたん ~botan~

1人前 9,000円

(消費税・サービス料別途かかります)

9種4貫 36貫

本鮪中とろ、たい、カンパチ

サーモン、えび、いか、たこ

あなご、いくら

あおい ~aoi~

1人前 12,000円

(消費税・サービス料別途かかります)

11種4貫 44貫

本鮪とろ、鯛、カンパチ

本鮪中とろ、大えび、いか、あなご

ずわいがに、いくら、季節魚、うに



ローストビーフとにぎり寿司を
すべてのコースに

Party menu

パーティーメニュー

HIGHT QUALITY PLAN

ハイクオリティープラン 16品 ¥6,000 (税込¥6,600)

おすすめメニュー

◇国産牛の低温焼成ローストビーフ レフォールソース

◇特上握り寿司 10種盛り合わせ

- ・まぐろ・サーモン・イカ・ホタテ・生海老・たこ
- ・あぶらがれい・うなぎ・カラスカレイ・つぶ貝



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

ちょっと贅沢に

短いお時間、ご招待などに

冷 菜

- ・コールドミートの饗宴 ~チーズとクリスピークラッカーを添えて~
- ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス ~タパススタイル~
- ・紅茶鴨とネギのロースト ~ハニー・ヴァン・ルージュソース~
- ・小さなタルトレット (ホタテの香草マリネ&ボイルドエッグとポテト)
- ・サーモンのカルパッチョ ジャルダン風
- ・海老のフリッタータ シトラスエッセンス
- ・白身魚のフリット ドライトマト入りヴィネグレットソース
- ・イタリアンハムとタマゴのクロワッサンサンド

温 菜

- ・低温長時間調理ポーク 柚子胡椒ソース
- ・牛肉の赤ワイン煮込み ~プロヴァンスの薫り高いデクリネゾン~
- ・塩麹でマリネした真鯛と大海老のボワレ 濃厚ビスクソース
- ・芳醇なトリュフが香るチキンのオープン焼き
- ・黄金おこげの鶏白湯スープ

デザート

- ・お勧めデザート盛り合わせ
- ・果樹園の四季 フルーツ・ワンド

*ドリンクは別料金です。※メニューは、仕入都合により変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

お食事を楽しみたい方に

会議や研修会後の打ち上げなどに

DELUXE PLAN

デラックスプラン 16品

¥5,000(税込¥5,500)

おすすめメニュー

- ◇低温焼成自家製 ローストビーフ
ホースラデッシュソース
- ◇特上握り寿司 6種盛り合わせ
・まぐろ・サーモン・ホタテ・生海老・つぶ貝・穴子

冷 菜

- ・ホタテの香草マリネとスペイン風トルティージャのデュオ
- ・コールドミートの饗宴 ~チーズとクリスピークラッカーを添えて~
- ・白身魚のフリット ドライトマト入りヴィネグレットソース
- ・国産豚ロースのロティ ローズ仕立て
- ・たらこと大葉の冷製パスタ ジャボネスタイル
- ・鶏ムネ肉のヴァップル冷製仕立て スイート・オリエンタル・ソース
- ・サンドイッチバリエ (ハムチーズ&エッグ)

温 菜

- ・チキンオーブン焼き エルブ・ド・プロヴァンスの香り
- ・白身魚のポワレ ~ソース・アメリケーヌ~
- ・具沢山な香港スタイル・フライドヌードル オイスター・エッセンス
- ・ポークヒレ肉のカツレツ ポモドーロ&チーズソース
- ・シェフ厳選 点心の盛り合わせ

デザート

- ・プチケーキ盛り合わせ
- ・果樹園の四季 フルーツ・ワンド

SPECIAL PLAN

スペシャルプラン 14品

¥4,000(税込¥4,400)

おすすめメニュー

- ◇自家製 ローストビーフのサラダ仕立て
- ◇五彩握り (ごさいにぎり)
・まぐろ・サーモン・イカ・海老・穴子

冷 菜

- ・もちブチ水餃子 麻辣ソース
- ・炙り生ハムと
スペイン風オムレツのピンチョス ~タパススタイル~
- ・鴨スマーカと香味野菜のバルサミコクリームソース
- ・たらこと大葉の冷製パスタ ジャボネスタイル
- ・ホタテの香草マリネとボイルドエッグのタルトレット

温 菜

- ・香草香るチキンのグリル ハニーマスタードソース
- ・煮込みハンバーグ デミグラスソース
- ・白身魚の塩麹マリネと彩り野菜のポワレ
ブルーブランソースバジリックの香り
- ・五目野菜のオイスター香るソース焼きそば
- ・サンドイッチバリエ (ハムチーズ&エッグ)

デザート

- ・プチケーキ盛り合わせ
- ・フルーツ・コンポート ~美酢のエッセンス~



*ドリンクは別料金です。※メニューは、仕入都合により変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

KINARI CATERING



800円プラン 全18品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

HOTDISH

プリプリ海老のスイートチリ

Plump Shrimp with Sweet Chili Sauce

トマト煮込みロールキャベツ グリルチーズ添え

Tomato-Stewed Cabbage Rolls with Grilled Cheese

ヤンニョムチキン&フライドポテトのバジル風味

Basil-Flavored Yangnyeom Chicken and French Fries

3種の茶巾盛り合わせ 和風あんかけ

Three Kinds of Tea Wrap Platter with Japanese-Style Sauce

豚角煮入り中華チマキ

Chinese Chimaki with Braised Pork Knuckle

DESSERT

アフタヌーンティーのバリエーション

Afternoon Tea Variations

季節のケーキピンチョス

Seasonal Cake Pinchos

COLD DISH

握り寿司盛り合わせ（お一人様3貫）

Assorted Nigiri Sushi Platter (3 pieces per person)

アラビアータ風冷製パスタ カップ盛り

Cold Arrabbiata Pasta in a Cup

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon Fruit and Prosciutto Pinchos

芽キャベツとローストビーフのピンチョス

Brussels Sprouts and Roast Beef Pinchos

合鴨ロースと白ネギのピンチョス バルサミコ酢添

Duck Loin and White Onion Pinchos with Balsamic Vinegar

わっぱ散し寿司の紅ズワイガニ添え

Wappa Scattered Sushi with Red Snow Crab

スマーカサーモンのカルパッチョ風サラダ

Smoked Salmon Carpaccio-Style Salad

鮮魚の船盛（鯛の姿造り・旬のお刺身3種）

Fresh Fish Boat Platter

(Sea Bream Sashimi and 3 Types of Seasonal Sashimi)

低温調理の黒毛和牛ロースト 山葵ドレッシング

Sous-Cooked Kuroge Wagyu Beef Roast with Wasabi Dressing

熟成サラミのクロワッサンド

Aged Salami Croissant

オードブル盛り合わせ

（フルーツ4種・ナッツ3種・チーズ3種・チップ）

Assorted Hors d'oeuvres Platter

(4 Types of Fruit, 3 Types of Nuts, 3 Types of Cheese, and Chips)

6000円プラン 全17品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

COLD DISH

握り寿司盛り合わせ（お一人様3貫）

Assorted Nigiri Sushi Platter (3 pieces per person)

アラビアータ風冷製パスタ カップ盛り

Cold Arrabiata Pasta in a Cup

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon Fruit and Prosciutto Pinchos

芽キャベツとローストビーフのピンチョス

Brussels Sprouts and Roast Beef Pinchos

合鴨ロースと白ネギのピンチョス バルサミコ酢添

Duck Loin and White Onion Pinchos with Balsamic Vinegar

ラウンドライスのバリエーション

Round Rice Variations

中華春巻きの盛り合わせ

Assorted Chinese spring rolls

スマーカサーモンのカルパッチョ風サラダ

Smoked Salmon Carpaccio-Style Salad

ローストビーフの盛り合わせ 山葵ドレッシング

Roast beef platter with wasabi dressing

熟成サラミのクロワッサンド

Aged Salami Croissant

オードブル盛り合わせ

(フルーツ4種・ナッツ3種・チーズ3種・チップ)

Assorted Hors d'oeuvres Platter

(4 Types of Fruit, 3 Types of Nuts, 3 Types of Cheese, and Chips)



DESSERT

アフタヌーンティーのバリエーション

Afternoon Tea Variations

季節のケーキピンチョス

Seasonal Cake Pinchos

HOTDISH

プリプリ海老のスイートチリ

Plump Shrimp with Sweet Chili Sauce

トマト煮込みロールキャベツ グリルチーズ添え

Tomato-Stewed Cabbage Rolls with Grilled Cheese

ヤンニョムチキン&フライドポテトのバジル風味

Basil-Flavored Yangnyeom Chicken and French Fries

海鮮 海老ピラフ

Seafood Shrimp Pilaf

5000円プラン 全14品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

COLD DISH

握り寿司盛り合わせ（お一人様3貫）

Assorted Nigiri Sushi Platter (3 pieces per person)

アラビアータ風冷製パスタ カップ盛り

Cold Arrabiata Pasta in a Cup

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon Fruit and Prosciutto Pinchos

芽キャベツとローストビーフのピンチョス

Brussels Sprouts and Roast Beef Pinchos

合鴨ロースのカルパッチョ風サラダ

Duck loin carpaccio salad

ローストビーフの盛り合わせ 山葵ドレッシング

Roast beef platter with wasabi dressing

熟成サラミのクロワッサンド

Aged Salami Croissant

オードブル盛り合わせ

(フルーツ4種・ナッツ3種・チーズ3種・チップ)

Assorted Hors d'oeuvres Platter

(4 Types of Fruit, 3 Types of Nuts, 3 Types of Cheese, and Chips)

DESSERT

アフタヌーンティーのバリエーション

Afternoon Tea Variations

季節のケーキピンチョス



HOTDISH

プリプリ海老のスイートチリ

Plump Shrimp with Sweet Chili Sauce

トマト煮込みロールキャベツ グリルチーズ添え

Tomato-Stewed Cabbage Rolls with Grilled Cheese

ヤンニョムチキン&フライドポテトのバジル風味

Basil-Flavored Yangnyeom Chicken and French Fries

ゴロゴロ豚バラチャーハン

Chunky pork belly fried rice

4000円プラン 全13品 (ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

COLD DISH

アラビアータ風冷製パスタ カップ盛り
Cold Arrabbiata Pasta in a Cup
ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス
Dragon Fruit and Prosciutto Pinchos
ピクルスとプチトマトのピンチョス
Pickles and cherry tomato pinchos
合鴨ロースのカルパッチョ風サラダ
Duck loin carpaccio salad
ローストポークの盛り合わせ 山葵ドレッシング
Roast pork platter with wasabi dressing
熟成サラミのクロワッサンド
Aged Salami Croissant
オードブル盛り合わせ
(フルーツ4種・ナッツ3種・チーズ3種・チップ)
Assorted Hors d'oeuvres Platter
(4 Types of Fruit, 3 Types of Nuts, 3 Types of Cheese, and Chips)

DESSERT

アフタヌーンティーのバリエーション
Afternoon Tea Variations
季節のケーキピンチョス
Seasonal Cake Pinchos

HOTDISH

プリプリ海老のスイートチリ
Plump Shrimp with Sweet Chili Sauce
トマト煮込みロールキャベツ グリルチーズ添え
Tomato-Stewed Cabbage Rolls with Grilled Cheese
ヤンニョムチキン&フライドポテトのバジル風味
Basil-Flavored Yangnyeom Chicken and French Fries
ゴロゴロ豚バラチャーハン
Chunky pork belly fried rice



- ・季節により一部お料理の内容が変更になる場合がございます。
- ・ベジタリアン対応やお客様のご要望に合わせてお料理をご用意することも可能です。
- ・各プランのご注文は総額10万円（消費税・サービス料別）より承ります。
- ・パーティーのお申し込みはご利用1週間前まで / 人数の変更は3日前までにご連絡願います。
- ・予約が埋まり次第、お申込みの受け付けを終了とさせていただきますので、予めご了承ください。



パーティープランナー
おすすめ!

大満足プラン!

はずさない! パーティーメニュー



¥5,000プラン

全16品

■お一人様 5,000円〈税サ別〉

※仕入れの状況によりメニューの一部が変動する場合がございます。
※写真はイメージです。

- 10種野菜のヴィーガンサラダ
- キャロットドレッシング
- 鮮魚のカルパッチョ 季節野菜と共に
- 季節野菜のフリッタータ
- 生ハムとイタリアンサラミ
- 蝦の柔か煮付け
- ローストビーフ バルサミコソース

- ラタトウイユ
- 上握り盛り合わせ
- ミックスサンドイッチ
- マチエドニアフルーツ
ノンアルコールの
スパークリング
- スイーツアラカルト

- ～温かい料理～
- サーロインステーキ
赤ワインソース
- 骨付きポークフランク&
鶏の竜田揚げ
- じっくり煮込んだ豚の角煮
- 鯛と魚介のアクアパッツァ
- シーフードパエリア

PARTY MENU FIRST CATERING

THOUGHTFUL SERVICE & GOOD FOOD

パーティープラン

食の喜びを最大限に引き出すために、多彩なメニューと新鮮な食材を取り揃えております。
楽しいひとときを過ごしながら、当店自慢のビュッフェ料理をぜひお楽しみください。

¥4,000プラン

■お一人様 4,000円(税サ別)

- きのことプロッコリーのバジル和え
- スペイン風オムレツ
- 生ハムとイタリアンサラミ
- ローストポーク シャリアピンソース
- 蛸の柔か煮つけ
- 野菜と大豆のカボナータ風トマト煮
- 握り寿司と海鮮巻き寿司の盛り合わせ
- ミックスサンドイッチ
- マchedニアフルーツ
- ノンアルコールのスパークリング
- スイーツアラカルト

- ～温かい料理～
- 骨付きポークフランク&ポテトフライ
- 鶏もも肉のグリル ハニーマスタードソース
- モッツァレラとトマトのクリームパスタ
- デミグラスソースの煮込みハンバーグ

全14品



¥6,000プラン

■お一人様 6,000円(税サ別)

- 10種野菜の彩りサラダ キャロットソース
- スマートキンのマリネ
- 季節野菜のフリッタータ
- 鶏とトマトとチエリーモッツアのバジル和え
- 鮮魚のセビーチェ
- ローストビーフ シャリアピンソース
- 生ハムとイタリアンサラミ
- 野菜と大豆のカボナータ風トマト煮
- 上握り盛り合わせ
- カツサンド
- マchedニアフルーツ
- ノンアルコールのスパークリング
- スイーツアラカルト

- ～温かい料理～
- サーロインステーキ 赤ワインソース
- チキングリル BBQ ソース
- 海老と旬野菜の天麩羅
- 柔かハンバーグのトマト煮込み
- ペスカトーレパスタ

全17品



ご利用シーンやご予算に合わせてお選びください!

※仕入れの状況によりメニューの一部が変動する場合がございます。※写真はイメージです。

LUXURY PLAN FIRST CATERING

THOUGHTFUL SERVICE & GOOD FOOD

ラグジュアリープラン

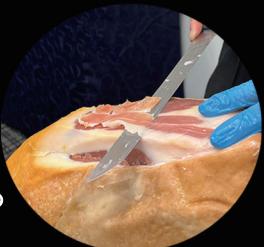
贅沢な食材をふんだんに使用した高級感のある
ハイグレードなメニューです。

特別なおもてなしに上質なお料理で
至福のひとときを。



LIVE

世界三大生ハム
ハモンセラーノの
カービング



¥8,000プラン

■お一人様8,000円(税サ別)

全17品

- LIVE：世界三大生ハム
ハモンセラーノのカービング
 - ベジタブルクリュディテとディップ
バーニャカウダソース
 - 鮮魚のカルバッチョ 季節野菜と共に
 - 海老のポシェ オランデーズソース
 - スペニッシュオムレツ
ソーセージと季節の野菜
 - 阿波尾鶏のタタキ
 - 黒毛和牛のローストビーフ
バルサミコソース
 - 特選握り盛り合わせ
 - デニッシュサンド
 - フルーツアソートメント
 - スイーツビュッフェ
- ～温かい料理～
- サーロインステーキ 赤ワインソース
 - ステッキーポーク
 - 骨付きポークフランクと野菜
たっぷりチーズソース
 - スズキのオーブンソテー
ブルーブランソース
 - 淡路島産玉葱の絶品ハンバーグ
 - 伊勢海老のペスカトーレパスタ

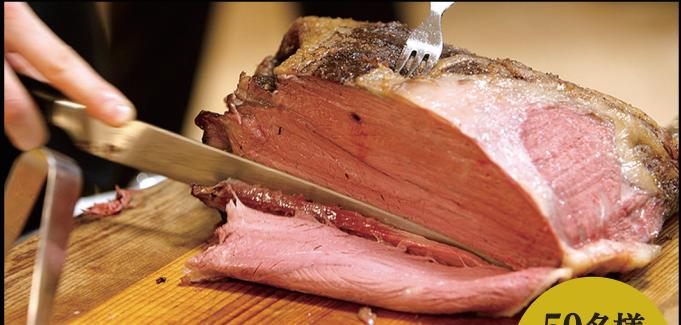
OPTION MENU

オプションメニュー



生ハムのカービング

■100名様分 80,000円(税サ別)



ローストビーフカービング

■お一人様 1,000円(税サ別)

50名様
以上より
承ります



スイーツビュッフェ

■100個 40,000円(税サ別)



まぐろ解体ショー

要相談 350,000円~(税サ別)

※仕入れの状況によりメニューの一部が変動する場合がございます。※写真はイメージです。

plum

お1人様 **7,000円 全11種類**
(消費税・サービス料10%別)

【冷製料理】7種

- スモークサーモン リーフサラダ添え
- 白身魚の南蛮漬け
- チキンフリットの南蛮風 タルタルソース添え
- ローストポーク グリル野菜とグレービーソースで
玉子と野菜のサンドウイッチ
- にぎり寿司桶盛り
- 本日のプティガトー

【温製料理】4種

- 白身魚のワイン蒸し ブールブランソース
- タンドリーチキン 焼野菜添え
- トマト風味のポークシチュー
- お蕎麦



*写真はイメージです

pansy

お1人様 **8,000円 全14種類**
(消費税・サービス料10%別)

【冷製料理】10種

- スモークサーモン リーフサラダ添え
- 白身魚の南蛮漬け
- 揚げ鶏の油淋鶏ソース
- 合鴨の山椒風味 焼白ネギ添え
- ローストポーク カポナータソース
- ローストビーフ シャリアピソース
- 玉子と野菜のサンドウイッチ
- にぎり寿司桶盛り
- 杏仁豆腐 フルーツソース掛け
- 本日のプティガトー

【温製料理】4種

- 白身魚のオーブン焼き バルサミコソース
- 鶏モモ肉とジャガイモのチーズダッカルビ
- 豚ロース肉の西京焼き
- お蕎麦



*写真はイメージです

*MENUは参考です、仕入状況により内容変更の可能性がございます

cherry blossoms

*このコースは、30食以上のオーダーとなります

【 冷製料理 】 10種

鯛のカルパッチョ仕立て

アミューズ小鉢2種

〔 茄子といんげんの生姜餡
〔スモークサーモン香草巻き〕 〕

合鴨のロティ 柚子風味のソース

ローストポーク ネギ味噌添え

黒仕込みローストビーフ

玉子と野菜のサンドウイッチ

にぎり寿司桶盛り

杏仁豆腐 フルーツソース掛け

本日のプティガトー

お1人様 **9,000円 全15種類**

(消費税・サービス料**10%別**)



*写真はイメージです

*MENUは参考です、仕入状況により内容変更の可能性がございます

一品一品に特選素材を使用した計十一品

魚介の他ステーキや豆乳鍋も愉しめる計十品

輝

かがやき

九、五〇〇
(消費税・サービス料別)

雅

みやび

八、五〇〇
(消費税・サービス料別)



奏

かなで

六、五〇〇
(消費税・サービス料別)

バラエティ豊かなお料理を愉しめる計八品

葵

あおい

五、〇〇〇
(消費税・サービス料別)

和洋折衷を愉しめる計七品

- ❖ 旬の逸品 五種盛り
- ❖ 句魚西京焼き
- ❖ 車エビ旨煮
- ❖ 国産牛ロースト
- ❖ 造り三種盛合わせ
- ❖ 海老と旬魚の天婦羅
- ❖ 握り寿司三種
- ❖ 旬の蒸し物
- ❖ 牛ロースのしゃぶしゃぶ(特製ポン酢)
- ❖ 茶蕎麦
- ❖ 季節の果実

- ❖ オードブルヴァリエ 三種盛り
- ❖ 旬の逸品 三種盛り
- ❖ 出汁巻
- ❖ 魚介のカルパッチョ(香味野菜添え)
- ❖ 牛肉の赤ワイン煮込み
- ❖ 蒸し物
- ❖ 握り寿司三種盛合わせ
- ❖ デザート

パーティードリンク

※別途消費税・サービス料(10%)が掛かります。

※フリードリンクは120分(90分ラストオーダー)。ご宴会時のみの適用となります。

フリードリンクA ⋯ 1,500円

ビール・ウィスキー(水割り)・焼酎(芋/麦/お湯割り/水割り)

ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース)

フリードリンクB ⋯ 2,000円

ビール・ワイン(赤/白)・焼酎(芋/麦/お湯割り/水割り)・

ウィスキー(ハイボール/水割り)・酎ハイ(レモン)・日本酒

ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース)・ノンアルコールビール
