

2026年2月～5月
春の宴会プラン 和洋10,000コース（税サ込¥12,100）

先前菜

海老と赤イカ、わかさぎフリット バジルトマトソース 春雨ヌードル

前菜

ローストビーフ＆ローストポーク ライスコロッケ プチサラダ

温前菜

馬肉カツレツ ガーリックトマト

お造り

近海かつお、天草鯛 あしらい 一式

スープ

早生キャベツとポテトのスープ

魚料理

的鯛 味噌マヨネーズ焼
菜の花 竹の子 豆腐カチャトラ

肉料理

牛フィレ肉 和風ローストビーフ マッシュポテト
ミート・クリームデミグラスソース サラダを添えて

食事

鶏・牛蒡・竹の子 炊き込み御飯 味噌汁 漬物

デザート

日向夏ケーキとさつま芋の蜜かけフルーツ ラズベリーソース

コーヒー