

宴会場法要プラン

10名様より
200名様迄

幅広いご人数に対応可能な宴会場プランは
大型スクリーンやブッフェスタイルの
お料理などのご用意が可能。
お気軽にご相談ください。



空

フランス料理 ￥5,000 (税込￥5,500)

スモークサーモンと大地の野菜のマリネのアンペルセ バジル風味のドレッシングで/季節の野菜のブルーエ
スープ 又は冷たいスープ/房総の魚のムニエル キノコとブチレギュームのフリカッセ添え/牛肉のシチュー
ごぼう入りのデミソース、じゃが芋のピューレ 紅小町を添えて/季節の果物とデザート/パン&パーズン
オーリーブオイル/カフェ

海

フランス料理 ￥7,000 (税込￥7,700)

野菜とホタテ貝柱のコンカッセ レモンゼリー グラス盛り/大地と海の5品の盛り合わせオードブル/フォア
グラとゆり根のコンソメロワイヤル/サーモンのエスカロップのアボカドピューレ焼き サラダ仕立て タッ
プナードのドレッシング/トマトのプロパンサルの上にシェフ特選牛肉のローストをのせて 胡椒のきいたクリ
ムブランデー入りソースで/季節の果物とデザート/パン&バター/カフェ

天

フランス料理 ￥10,000 (税込￥11,000)

才巻海老とアボカドをアメリマトマトに詰めて 3種類のオリーブのドレッシング アボカドのアロマをのせて/
クラシックなフォアグラのテリーヌ プリオッシュを添えて/地場の魚 ハマグリ ムールのサフランスープのバ
イ包み/貝付き帆立のウニバター焼き シャンパンソース/牛フィレ肉のポワレ 香草とナッツ入りパン粉焼き
濃厚なるマデラソース/季節の果物とデザート/盛り合わせ/パン&バター/カフェ

飲み放題プラン

ビール、ウイスキー、赤白ワイン、焼酎、日本酒、ソフトドリンク

￥2,500
(税込￥2,750)



空

お子様プラン フランス料理 ￥2,500
(税込￥2,750)

ポテトサラダのハムコルネ トリハムのサラダ/コーンポタ
ージュスープ パーズンオリーブの香り/サーモンのマヨネーズ焼
き/ビーフミニッツステーキ/海老フライ/タップナードと焼
きトマト添え/ロールパン&バター/フレッシュクリームを使っ
た季節のガトーとアイスクリーム 季節の果物の盛り合わせ



お子様プラン

陰膳

￥3,000より
(税込￥3,300)