



| 宴会コース |

# 取り合わせ料理



## 6,000 円 (税別)

お造り 三点盛り合わせ

イタリアンオードブル

信濃蒸し

真鯛のバブール オリーブトマトケッパー

五目春巻き

海老と玉子入りチリソース煮

豚フィレパネソテー イタリアンソース

かにちらし寿司 汁物 赤だし

デザート フルーツ



## 8,000 円 (税別)

お造り 四点盛り合わせ

イタリアンオードブル

三種具入りふかひれスープ

炊き合わせ 南瓜 茄子 人参 青味

真鯛のポワレ アメリカンソース

大海老のチリソース煮

ホタテ貝と彩り野菜の天日塩炒め

サーロイングリエ マスタードソース温野菜

握り寿司四点盛り 汁物 赤だし

デザート盛り合わせ

## 5,000 円 (税別)

お造り 三点盛り合わせ

イタリアンオードブル

茶碗蒸し

スズキのポワレ トマトバジルソース

鶏肉の唐揚げゴマ風味

海老のサウザンソース

ローストポーク ビネガー風味

鮭ちらし寿司 汁物 赤だし

デザート フルーツ

## 7,000 円 (税別)

お造り 四点盛り合わせ

イタリアンオードブル

鶏肉と松笠イカの香り炒め

茶碗蒸し かに入り

尾付き大海老のマヨネーズソース

真鯛のポワレと南仏野菜のラグー

モンテファーレオリジナル ジャンボ小籠包

サーロイングリエ 赤ワインソース温野菜添え

握り寿司三点盛り 汁物 赤だし

フルーツケーキ

## 10,000 円 (税別)

お造り 四点盛り合わせ

イタリアンオードブル

蟹の卵入りふかひれスープ

酢の物 菊としめじ 黄身酢かけ 鯛酢の物

真鯛のバブール ブールブラン

大海老のチリソース煮エビせんを添えて

帆立貝・紋甲イカと季節野菜の炒め

牛フィレ肉のグリエ マデラソース有機野菜添え

握り寿司五点盛り 汁物 赤だし

デザート盛り合わせ

- お料理は季節により多少変更する場合がございます。
- 旬の素材を吟味して調理いたします。
- ご希望のお料理がございましたらご相談のうえお申し付けください。
- 上記料金にはサービス料 (10%) は含まれておりません。
- お飲物は含まれておりません。
- 消費税は別途いただきます。