

2024/3/1～2024/5/31 歓送迎会プラン

**春いちばん ¥6,000 和洋中大皿料理**

洋風オードブル3種盛り合わせ

若草道明寺万十

お造り三種

海老のチリソース

酢豚

メイン料理 (下記メニューよりお選びいただけます)

食事 (下記メニューよりお選びいただけます)

フルーツ2種

**\* メイン料理 \* 下記メニューより 1 品お選びください**

- 1、(和)牛ランプ肉たたき
- 2、(洋)アンガス牛ロースステーキ
- 3、(中)国産牛肉のオイスターソース

**\* 食事 \* 下記メニューより 1 品お選びください**

- 1、温かい練そば
- 2、鯛利久焼茶漬
- 3、鰻笹飯し

**春うらら ¥7,000 和洋中大皿料理**

洋風オードブル3種盛り合わせ

春野菜六種の煮物

お造り三種

海老と春野菜の塩味炒め

豚肉と野菜の味噌炒め

メイン料理 (下記メニューよりお選びいただけます)

食事 (下記メニューよりお選びいただけます)

フルーツ3種

**\* メイン料理 \* 下記メニューより 1 品お選びください**

- 1、(和)牛ロース西京焼
- 2、(洋)国産牛ロースグリル
- 3、(中)牛ヒレの甘酢炒め

**\* 食事 \* 下記メニューより 1 品お選びください**

- 1、温かい練そば
- 2、鯛利久焼茶漬
- 3、鰻笹飯し

## 2024/3/1～2024/5/31 歓送迎会プラン

### 春らんまん ¥8,000 和洋会席料理

前菜	ふぐ鉄皮寄せ ポン酢あん 煮蛤 鱒寿司 鮫肝練りうに焼 落砧巻叩き梅干し
オードブル	洋風オードブル4種盛り合わせ
お造り	四種
煮物	鯛昆布蒸し おろしポン酢
魚料理	赤海老と帆立貝柱のアメリカーナソース
肉料理	国産牛のローストビーフ マスタード風味
食事	桜海老焼おにぎり茶漬
フルーツ	2種盛り

### 春ごころ ¥9,000 和洋会席料理

前菜	ふぐ鉄皮寄せ ポン酢あん 煮蛤 鱒寿司 鮫肝練りうに焼 落砧巻叩き梅干し
オードブル	サーモンの低温調理 帆立貝柱マリナー
お造り	五種
煮物	鯛昆布蒸し おろしポン酢
魚料理	平目の香り蒸し小海老添えヴェルモットソース
肉料理	黒毛和牛のローストビーフ マディラ酒ソース
食事	鰻茶漬
フルーツ	2種盛り