

2025/3/1～2025/5/31 歓送迎会プラン

春いちばん ¥6,000 和洋中大皿料理

棒棒鶏サラダ

すだれ麩わらび巻と野菜四種の煮物

白身魚のソテー青じそ風味 小海老添え

酢豚

ローストビーフ・チキンロールピザ風味

(3月・4月中旬) 冷たい鴨川手延べ桜うどん

(4月中旬～5月) 冷たい抹茶そば

フルーツ 2種

春うらら ¥7,000 和洋中大皿料理

棒棒鶏サラダ

オニオンキッシュ・チョリソー

若鶏野菜巻とすだれ麩わらび野菜 3種の煮物

タスマニアサーモンのポワレ バジル風味

海老と春野菜の塩味炒め

ローストビーフ・三元豚のグリル

(3月・4月中旬) 冷たい鴨川手延べ桜うどん

(4月中旬～5月) 冷たい抹茶そば

フルーツ 2種

2025/3/1~2025/5/31 歓送迎会プラン

春らんまん ¥8,000 和洋会席料理

先付	天豆腐 山葵旨出汁
オードブル	洋風オードブル 4 種盛り
造り	三種盛り
煮物	穴子道明寺万十 桜海老 筍 蓬麩
魚料理	真鯛のソテー青じそ風味 小海老添え
肉料理	国産牛のローストビーフ オニオンキッシュ添え
食事	冷たい梅そば
フルーツ	2 種

春ごころ ¥9,000 和洋会席料理

先付	鯖の炙り ポン酢ジュレ
オードブル	洋風オードブル 4 種盛り
造り	四種盛り
煮物	穴子道明寺万十 桜海老 筍 蓬麩
魚料理	タスマニアサーモンのバジル風味
肉料理	国産牛フィレステーキ 旬の温野菜添え山葵風味
食事	冷たい梅そば
フルーツ	2 種