

春のおすすめメニュー

ご案内期間 令和3年4月1日～5月31日

ご利用特典

- ・15名様以上のご利用で**幹事様1名様分無料**
- ・スクリーン、プロジェクター、会場内吊り看板 料金より**50%OFF**
- ・贈呈用花束(2束まで) 料金より**50%OFF**

*ご利用特典は、以下の記載メニューご利用のお客様に限らせて頂きます。

*メニューのご予約は2週間前までにお伝えください。

<p>洋食弁当 ¥4,000-(税込み)</p> <p>牛肉の朴葉味噌焼き 春野菜添え 手ごねハンバーグ 自家製デミグラスソース サーモンのブルギニオン風香草パン粉焼き 春の前菜3種 知床鳥のホワイトチキンサラダ ゴマドレッシング 小松菜としめじの洋風お浸し 春キャベツとベーコンのブイヨンスープ ご飯 季節のフルーツ コーヒー</p>	<p>洋食コース料理 ¥6,000-(税込み)</p> <p>ノルウェーサーモンの自家製ディルマリネサラダ仕立て 春の装い オレンジのヴィネグレット 金目鯛と魚貝類がたっぷり詰まったブイヤベース 牛フィレ肉のロースト じゃが芋のドフィノワーズと春野菜添え マスタードソース バスク風チーズケーキ ベリーのソースで コーヒー パン2種</p>
<p>洋食お持ち帰り弁当(ペット茶付き) ¥2,500-(税込み)</p> <p>ハンバーグ (ブロッコリー、人参、ポテト) 海老フライ タルタルソース 豚肉のしょうが焼き サーモンのブルギニオン風香草パン粉焼き スパゲティーナポリタン ポテトサラダ 鶏の唐揚げ ソーセージ ご飯(小梅・黒ゴマ) 香の物</p>	<p>洋食お持ち帰り弁当(ペット茶付き) ¥3,500-(税込み)</p> <p>牛肉の朴葉味噌焼き 春野菜添え ピトック (ブロッコリー、人参、ポテト) 海老フライ タルタルソース 豚肉と野菜のカレー風味炒め サーモンのピカタ トマトソース 鶏もも肉の柚子胡椒風味唐揚げ スパゲティーナポリタン ポテトサラダ ソーセージ ゆかりご飯(小梅) 香の物</p>