

宴会プラン～冬の彩（いろどり）～

大皿料理



¥7,000 (平日限定)

- ・スペイン産ハム“ハモンセラノ”・パルモツアレラ・カラフルトマトのカプレーゼ ジェノバペストと共に
- ・蒸し鶏 棒棒鶏風
- ・鮮魚のきのこ蒸し
- ・ポークのロースト、オニオン、オリーブ、たっぷりチーズをのせて
- ・蟹ご飯 東寺館かけ
- ・本日のデザート
- ・コーヒー



¥9,000

- ・鮮魚の香草和え
- ・サーモンマリネとレモンクリーム
のタルトレット プティサラダ添え
- ・鮮魚のきのこ蒸し
- ・白身魚とズッキーニ2種、パプリカ
のロースト タイム風味
- ・柔らかく煮込んだポークシチュー
ショートパスタと共に
- ・栗おこわ
- ・本日のデザート
- ・コーヒー



¥11,000

- ・鮮魚の香草和え
- ・アボカドテリーヌ、チキンガランティ
ーヌ、シュリンプマリネの盛り合わせ
- ・遠州美味鶏と冬大根の旨煮
- ・駿河湾で水揚げされた白身魚のポワレ
白ワインバターソース 香草風味
- ・国産牛ステーキ 磐田、浜松産旬の温
野菜添え グリーンペッパーの香り
- ・鰻の蒸し寿司
- ・本日のデザート
- ・コーヒー

コース料理



¥9,000

- ・サーモンとレモンクリームのタルトレット
プティサラダ添え
- ・蕪とカリフラワーのクリームスープ カブ
チーノ仕立て
- ・駿河湾で水揚げされた鮮魚のポワレ 白ワ
インバターソース
- ・国産牛フィレステーキ 磐田、浜松産旬の
温野菜添え ヴァンルージュソース
- ・本日のデザート・パン・コーヒー



¥11,000

- ・渡り蟹と帆立貝のテリーヌ マイクロリー
フ トマトシャンティ添え
- ・きのこのクリームスープ コンソメロワイ
ヤル
- ・駿河湾で水揚げされた鮮魚のポワレ ブー
ルブランソース 香草風味
- ・国産牛サーロインステーキ 磐田、浜松の
温野菜添え グリーンペッパーの香り
- ・本日のデザート・パン・コーヒー

平日特典

温泉券プレゼント



◇金額はお一人様の価格です。◇プラン料金には税金・サービス料・会場費が含まれています。◇写真はすべてイメージです。
◇季節や入荷の状況により変更する場合がございます。