



※写真はイメージです。

# セレクトプラン

料理長こだわりの季節に合わせたお食事を、  
ホテルの宴会場でゆったりと楽しいひと時をお過ごしください。

## ■ 洋食カジュアルスタイル

- 《冷製料理》 魚介類のタルタル仕立て  
パテ・ド・カンパーニュと  
ソーセージブリオッシュの盛り合わせ  
スモークサーモンとタコの柔らか煮オニオン添え
- 《温製料理》 白身魚のムニエル バジルオイルパン粉焼き  
鶏肉とベーコンのカチャトラ風  
牛ロース肉のステーキ 温野菜添え
- 《デザート》 本日のピラフ  
デザート  
デミコーヒー

## ■ 西洋料理スタイル

- 《オードブル》 海の幸のマリネ サラダ仕立て
- 《スープ》 本日のスープ
- 《魚料理》 鯛のポワレ 彩り野菜添え
- 《肉料理》 牛フィレ肉のステーキ  
マデラ酒ソース
- 《デザート》 本日のデザート  
デミコーヒー  
パン

## ■ 和会席スタイル

- 《前 菜》 季節の組肴
- 《椀盛り》 清汁仕立て
- 《造 里》 三種盛り
- 《焼 物》 季節の焼魚
- 《蒸し物》 茶碗蒸し 銀あん
- 《揚 物》 季節の天ぷら
- 《御 飯》 鯛茶漬け 香の物
- 《水菓子》 本日のデザート

### 特典

- スタンドマイク
- 司会用ワイヤレスマイク
- 各1本サービス

### オプション

- ① フリードリンク/ビール・焼酎・ハイボール・ソフトドリンク
- ② 追加ドリンク1種/  
日本酒・ワイン・ウイスキー・梅酒・カクテル・チューハイ・ノンアルコールビール

### ご予約制

ご予約は、着席10名様より、立食30名様よりとさせていただきます。  
(少人数の場合はご相談ください)