

桜咲く、春の舞宴。

全ての
コースが
《飲み放題付》

Spring Party Plan! 心躍る美味に乾杯!

春のパーティプランは、とびきり美味しく、華やかに。この季節に旬を迎える食材や、春をイメージしたお料理は、女性にもうれしいメニューが勢揃い。和洋中それぞれの味わいをお選びいただけるお造りも好評です。

職場や学校、サークルの歓送迎会、卒業謝恩会、お世話になった方を囲んでの感謝の会、新入学や就職のお祝いごと、幅広くご利用いただけます。



¥10,000コース《飲み放題付》

- 〈和〉蛤と青砂の潮仕立て
- 〈洋〉洋風オードブル盛り合わせ
自家製パテ
カニ爪とホタテ貝のカクテル
- 〈和〉長崎産栄螺のニンニク醤油焼きと河豚の唐揚げ
- 〈和〉あらかぶと季節野菜のポン酢餡掛け
- 〈洋〉甘鯛パートブリック包み焼き 白ワインソース
- 〈中〉車海老と春野菜の特製ソース炒め
- 〈洋〉牛肉のステーキ レモン風味 温野菜添え
- 〈和〉鰻御飯と香の物
(茶漬け出汁付)
- 〈デザート〉フランボワーズムースに伊予柑のシャーベット フルーツを添えて



¥8,000コース《飲み放題付》

- 〈和〉鶏と小松菜の清汁仕立て
- 〈洋〉コールドビーフと野菜のマリネ オリーブ風味
- 〈和〉長崎産フカの湯引きと季節野菜
- 〈和〉海老と春野菜の炊き合わせ
- 〈洋〉マナガツオのカダイフ巻き バジル風味
- 〈中〉海鮮三種と木の子のガーリック炒め
- 〈洋〉仔牛肉のソテー アスパラのベーコン巻き添え
- 〈和〉焼きおにぎりの明太子添えと香の物
(茶漬け出汁付)
- 〈デザート〉ショコラミルクレープロール バニラアイスクリーム添え



¥7,000コース《飲み放題付》

- 〈和〉茂木つみれ入り春の若竹椀
- 〈洋〉鴨胸身肉と長崎ポテトのサラダ
- 〈和〉県産鰯の西京焼き 春野菜添え
- 〈洋〉グリルサーモンの香草焼きとホタテ貝のポアレ マスタードソース
- 〈中〉肉団子の柔らか老酒煮 甘い白菜と共に
- 〈洋〉雲仙ポークの柔らか煮込み ナヴァラン風
- 〈和〉焼き鯖御飯と香の物
(茶漬け出汁付)
- 〈デザート〉ストロベリーシャーベット アーモンドチュイル添え

各コースとも、和・洋・中のお造りをお選び頂けます。



- 〈和〉長崎牧島産真鯛の姿造り
- 〈洋〉長崎牧島産真鯛のカルパッチョ
彩り小野菜グリーンペッパーの香り
- 〈中〉サラダ感覚でいただける中華刺身

和・洋・中の各お造りメニューよりお選びください。

※¥10,000コースのお造り〈和〉は、舟盛りでの相談も承ります〈要相談〉。

プラス¥800でパティシエ特製ホテルスウィーツ(コーヒー付) / プラス¥800でお茶漬けを御膳・赤飯・赤出汁に変更できます。

表示料金は全てサービス料・税金が含まれます。

※卓席は10名様より承ります。この他、中国料理(10名様より)、洋食buffet(30名様より)承ります。
※飲み放題は2時間までとさせていただきます。また、飲み放題以外でもご利用頂けますので、お気軽にお申し付けください。
[飲み放題] ●ビール ●ウィスキー ●ワイン ●日本酒 ●焼酎 ●ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジジュース)

要予約 和室もご用意しております。

