

忘・新年会プラン【B】 ￥8,500-

French

【コーススタイル（フランス料理）】

ズワイ蟹と帆立貝のデュエット ガトー仕立て
 シェフお薦めのクリームスープ
 舌平目と海老のアンサンブル
 人参ソース
 シャーベット
 牛フィレ肉（※）と温野菜
 ケイジャンスパイスと赤ワインソース
 パティシエからの贈り物
 コーヒー
 ロールとパケット

European kaiseki

【コーススタイル（欧風懐石料理）】

鯛と鮪の刺身仕立て
 蕪の千枚漬けと豆腐と林檎のパイ包み
 京漬物のビネグレット
 茶碗蒸し
 鯛のポアレとバナメイエビ ビスクソース
 シャーベット
 牛フィレ肉（※）のステーキ 茸ソース
 パティシエからの贈り物
 コーヒー
 二種のパン

Buffet

【ブッフェ形式】

（冷製料理）
 鮪とカンパチのカルパッチョ トマトガーリックソース
 豆腐と林檎のパイ包みとスモークトラウトサーモン
 コールローストビーフと豚肩ロースのチャーシュー盛り合わせ
 蟹と海老のサラダ仕立て ミモザ風
 握り寿司
 （温製料理）
 牛フィレ肉（※）のステーキ みぞれおろしソース
 蟹と野菜の天ぷら盛り合わせ 抹茶塩
 トラウトサーモンのパイ包み焼き タルタルソース
 鯛の柚子味噌風味と揚げ出し豆腐
 五目炒飯
 （デザート）
 フルーツとデザート
 （食後のひととき）
 コーヒー

Japanese

【日本料理「京大和屋」（会席料理）】

＜ 先付 ＞
 ＜ 椀盛 ＞
 ＜ 造り ＞
 ＜ 焼物 ＞
 ＜ 焚合せ ＞
 ＜ 御飯 ＞
 ＜ 香の物 ＞
 ＜ 赤出汁 ＞
 ＜ 果物 ＞

* 献立は月替わりとなります

Drink

【フリードリンク】

** 下記より6種お選びください **

- 瓶ビール
- 焼酎（麦・芋）
- 日本酒（燗・冷）
- ウイスキー
- ワイン（赤・白）
- カクテル
- 梅酒
- 紹興酒
- ソフトドリンク
- ノンアルコールビール

+

「乾杯用スパークリングワイン または スパークリング清酒」 プレゼント

Option Menu

【オプションメニュー】

** 追加メニュー（お一人様あたり ￥500-） **
 『ポイルズワイガニ』

** ランクアップメニュー（お一人様あたり ￥500-） **
 プランにセットされているお肉料理（※）を『国産牛』にランクアップ

メニューはサンプルです 食材の入荷状況によりまして、メニューの一部を変更させていただく場合がございます
 お米は国産米を使用しております
 食物アレルギーのあるお客様は、予め申し付けください
 料金はお一人様、サービス料・税金(8%)を含みます

2017/10/1