

# 忘・新年会プラン【C】 ￥10,000—

## French

【コーススタイル（フランス料理）】

海の幸のカルパッチョとオマール海老のマリネ  
 ミネストローネ  
 舌平目のホタテムース包みと海老のバブル  
 ビスクソース  
 シャーベット  
 牛フィレ肉（※）と温野菜  
 ホワイトソー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）】

オマール海老のサラダ仕立て ズワイ蟹と蕪の千枚漬け  
 合鴨の照り焼きと湯葉の盛り合わせ  
 茶碗蒸し  
 金目鯛のポワレ 海老添え 柚子味噌風味  
 シャーベット  
 牛フィレ肉（※）のステーキ 胡麻ソース  
 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）**  
 鯛の姿造りと甘海老の刺身盛り合わせ  
 蟹とスモークトラウトサーモン ゼリー添え  
 パテ・ド・カンパーニュとコールローストビーフ ピクルス添え  
 合鴨の和風ローストと湯葉 サラダ仕立て  
 握り寿司

**（温製料理）**  
 牛フィレ肉（※）のカットステーキ シャリアピンソース  
 蟹と野菜の天ぷら盛り合わせ 抹茶塩  
 サーモンのベーコン巻き ムール貝添え  
 仔牛のアンクルート オレンジソース  
 生姜と醤油ベースのフォアグラソテーとリゾット

**（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 >  
 < 焼八寸 >  
 < 蒸し物 >  
 < 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】

- 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