

扉を開けると
至福のひとときが始まる

ホテルクオリティのパフォーマンスと
専門シェフによるバラエティ豊かなお料理
大切な方々と過ごす上質な時をお届け致します

Dramatic Reception



Caprese



Salmon Marinade



Arrabbiata



Sushi

少人数の会食から会議や研修など
多彩なプランが可能です

Special 13品
スペシャルプラン

¥5,000 (税込¥5,500) / お一人様

冷製ローストビーフ *Cold*
特製ホースラデッシュソース
生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ
柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏
トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース
握り寿司5種盛り合わせ
(まぐろ・サーモン・海老 他)
全粒粉パンのサンドイッチ
ソフトサラミ&チェダーチーズ

鶏もも肉と彩野菜のグリル *Hot*
ガーリックトマトソース
白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて
上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に
茄子とひき肉のオープン焼き

プチケーキアソート *Dessert*

おすすめ 人気NO1のおすすめプラン
大切な時間に心地よいおもてなしを

Deluxe 15品
デラックスプラン

¥6,000 (税込¥6,600) / お一人様

冷製冷製ローストビーフ *Cold*
特製ホースラデッシュソース
生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ
柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏
トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース
スモークサーモンと香味野菜のシトラスマリネ
握り寿司上6種盛り合わせ
(上サーモン・赤海老 他)
全粒粉パンのサンドイッチ
ソフトサラミ&チェダーチーズ

鶏もも肉と彩野菜のグリル *Hot*
ガーリックトマトソース
白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて
上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に
茄子とひき肉のオープン焼き

プチケーキアソート *Dessert*
フルーツ盛り合わせ

エグゼクティブの格式あるお集まりや
華やかなパーティーにふさわしいプラン

Platinum 17品
プラチナプラン

¥7,500 (税込¥8,250) / お一人様



国産牛

Roast beef

低温&長時間焼成で焼きあげた
国産牛手仕込みローストビーフ *Cold*
本日の鮮魚のカルパッチョ
生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏
トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース
スモークサーモンと香味野菜のシトラスマリネ
握り寿司特上8種盛り合わせ
(上まぐろ・いくら・かんぱち 他)
全粒粉パンのサンドイッチ
ソフトサラミ&チェダーチーズ

牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンサル風
絶品大海老の本格チリソース
鶏もも肉と彩野菜のグリル *Hot*
ガーリックトマトソース
白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて
上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に
茄子とひき肉のオープン焼き

プチケーキアソート *Dessert*
シェフお勧め フルーツ盛り合わせ

全プランアルコール飲み放題付



Drinks
瓶ビール
ワイン(赤・白)
レモンサワー
焼酎(麦・芋)
ウィスキー
ウーロン茶
オレンジジュース
ソーダ水
ミネラルウォーター
+¥500 (税込) / お一人様
スパークリングワイン・カシス・ジン

お客様のご要望に合わせ最適なプランをご提案いたします

※メニューは季節や仕入により異なります。
※写真はイメージです。
※パーティのご予約は10日前迄、
人数変更は3日前迄にご連絡ください。
(土日祝を除くご利用日前の期間です)
※ご利用日近くおよび当日の変更は
ご対応出来ない場合がございます。



ニラックス株式会社