

※料理内容は変更になる場合もあります

選ばれる理由

- 空調の効いた快適な会場で料理や飲み物を楽しめる
- 式場のテーブル、イスやグラス、カトラリーで上質な時間をお過ごしいただける
- 駅からの送迎シャトルバスがあるから安心



ホット キュージーヌ

- 鶏もも肉の唐揚げ
- 粗挽きソーセージ2種
- フリット(タコ・ごぼう)
- 白身魚とムール貝のコトリヤード
- シーフードグラタン バジルの香り
- 炭焼きチキンと焼き玉葱
- 三元豚のカツレツ風
- 海老とアサリのパエリア
- 鮭胡麻おにぎり(だし茶漬けにもできます)
- チキンのチーズ焼き
- 皮付きポテトフライとハッシュドポテト
- シェフおまかせパスタ
- ピッツァマルゲリータ
- オリジナルカレー&ライス
- 本日のスープ



コーナー

- ローストビーフとローストポーク
3種の塩(抹茶・梅・トリュフ)



フリードリンク

- | | |
|------------|----------------------|
| ・生ビール | ・焼酎(芋・麦) |
| ・果実のお酒(9種) | ・ノンアルコールビール |
| ・ハイボール | ・コーラ |
| ・梅酒 | ・ジンジャエール |
| ・サワー(3種) | ・ウーロン茶 |
| ・ワイン(赤・白) | ・ジュース |
| ・ウイスキー | (オレンジ・アップル・グレープフルーツ) |

コールドキュージーヌ

- サーモンマリネ コルニッションのソース
- 茄子と小海老 アニスの香り
- 鶏胸肉と春雨 胡麻風味
- コールドミート盛合せ
- モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ
- タイのカルパッチョ 大葉の香り
- イカと胡瓜のニンニクマリネ
- そば粉のガレット ● マグロのマリネ
- 冷し麺



スイーツ

- | | |
|-----------------------|-----------|
| ● 桃のプチタルト | ● コーヒーゼリー |
| ● フルーツソルベ | ● わらび餅 |
| ● シュークリーム | ● 焼菓子盛合せ |
| ● ミニチュロス | |
| ● レーズンのファーブルトン | |
| ● カスタードプリン カaramelソース | |

サラダバー

- フレッシュ野菜
サニーレタス・レッドキャベツ
サラダ水菜・紅芯大根
- トッピング
胡瓜・オニオン・ブロッコリー
うずら玉子・プチトマト・コーン
MIXグレインズ
- ドレッシング 3種

