

洋食ベーシックプラン

参考メニュー

冷製オードブル盛り合わせ

いわさき車海老 鮑と帆立のマリアージュ
～香草を添えて～

温製オードブル盛り合わせ

リードヴォーとフォアグラのポワレ ポルトソース

スープ

春キャベツのブイヨンスープ

魚料理

桜鯛のポワレ 筍のバリグール風
ソース紅芋酢を使ったブルブランソース

肉料理

いわさきWAGYUヒレステーキ

or

いわさきWAGYUローストビーフ

or

いわさきWAGYUビーフカツ

or

いわさきWAGYUビーフシチュー

or

いわさきWAGYUタンシチュー

※上記メインの肉料理からお一つお選びいただけます。

季節のサラダ

デザート

シェフ盛り合わせ

パン又はライス

コーヒー又は紅茶

※当日の仕入れ等の状況によりメニューが変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

洋食グレードアッププラン

参考メニュー

冷製オードブル盛合わせ
グリーンピースのフランと月日貝
いわさき車海老と海の幸 春の装い

温製オードブル
鮑のポワレ トリュフと茸のリゾット 肝のソース

スープ
新玉葱のポタージュ フォアグラ添え

魚料理
鹿児島県産伊勢海老をア・ラ・ミニッツで
モリーユ茸のソース

グラニテ

肉料理
指宿牛 ヒレスステーキ
季節の野菜添え ソース・ボルドレーズ

季節のサラダ

デザート
シェフ盛り合わせ

パン又はライス
コーヒー又は紅茶

※当日の仕入れ等の状況によりメニューが変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。