

Anniversary

周年記念パーティープラン

メニュー期間：2023年5月1日～2024年4月30日

和会席

- 先付 季節の豆腐
- 祝造里 勝雄たたき まぐろと烏賊の相生 ハマチ 紅白けん
- 祝 椀 海老真薯吸物 柚子
- 八喜物 勝雄の柚庵焼 紅白なます
- 蒸 物 鳴門鯛赤飯蒸し 葛餡 わさび 金箔
- 揚 物 足赤海老五色揚げ 蓮根せんべい 青味 鳴門の塩
- 寿 物 平目翁和え 鳴門わかめ 土佐酢ジュレ
- 食 事 海の幸豊かな金箔散らし寿司 甘酢生姜
鳴門鯛 まぐろ 縞鯨 烏賊 イクラ 煮穴子
花びら百合根細さや 木の芽
- 香 物 二種
- 留 椀 はまぐり潮汁 木の芽
- 水菓子 季節の果物二種

*仕入れ状況等により、料理内容を変更する場合がございます。

Anniversary

周年記念パーティープラン

メニュー期間：2023年5月1日～2024年4月30日

和洋会席

前 菜

パルマ産生ハムに季節の緑を添えて
サザエの柔らか煮 シェリー酒の香るジュレ
足赤海老とカポナータのカクテル
阿波美豚のパテ
阿波野菜のピクルス

祝造り

勝雄たたき まぐろと烏賊の相生 ハマチ 紅白けん

魚料理

鳴門鯛のポワレ 紅白野菜のエチューベ添え
ぎゅっと詰まった旨みのドライトマトと白ワインのソース

揚 物

海老五色揚げ 蓮根せんべい 青味 鳴門の塩

肉料理

牛フィレ肉のステーキ 阿波野菜と共に
徳島県産にんじんのピューレとマデラソース

寿 司

海の幸豊かな金箔散らし寿司 甘酢生姜
鳴門鯛 まぐろ 鱈 烏賊 イクラ 煮穴子
花びら百合根絹さや 木の芽

香 物

二種

留 椀

はまぐり吸物 木の芽

デザート

季節のムースとフルーツ

コーヒー

コーヒー または 紅茶

*仕入れ状況等により、料理内容を変更する場合がございます。

Anniversary

周年記念パーティープラン

メニュー期間：2023年5月1日～2024年4月30日

和洋ビュッフェ

冷製料理

鳴門海鮮と紅白野菜のマリネ すだち風味
鶏胸肉の棒々鶏風サラダ
紫蘇風味の牛肉たたきサラダ

祝造り

舟盛鳴門鯛姿造り まぐろ ハマチ 紅白けん

温製料理

すずきのポワレ 阿波野菜添え
尾頭付き祝鯛の香草焼 オリーブ風味
豚バラ肉の柔らか煮
鳴門金時グラタン
ピザカプリチョーザ
ベーコンとブロッコリーのペペロンチーノ
ミートソースラザニア
鳴門鯛のあら炊き 蓮根 ごぼう 木の芽

屋台

鉄板焼

牛ロース肉 阿波野菜 和風ソース

しゃぶしゃぶ

豚ロース肉 鳴門わかめ ポン酢 胡麻ダレ

天麩羅

海老 烏賊 鳴門金時 蓮根 天つゆ 鳴門の塩

食事

海鮮散らし寿司 金箔
讃岐うどん 温/冷つゆ 鳴門わかめ 葱

デザート

バラエティスイーツ
ソフトクリーム
季節のフルーツ2種

コーヒー

コーヒー 紅茶

*仕入れ状況等により、料理内容を変更する場合がございます。