

# Reunion Party Plan

# 同窓会 & OB会プラン

## 和会席

前 菜 季節の葛豆腐 白身魚南蛮漬 和え物

造 り 鳴門鯛 まぐろ 季節の魚

焜 炉 海鮮鍋 海老 烏賊 たこ 魚 鍋野菜

蓋 物 鯛のあら炊き または  
鶏と野菜の炊き合わせ  
\*上記のどちらか一品をお選びください（1団体様につき1品）

焼 物 旬の魚の味噌柚庵焼

揚 物 海老 烏賊 旬野菜二種 天つゆ 鳴門塩

会場で揚げたて熱々をご提供する天麩羅屋台をお楽しみください。

蒸 物 海鮮茶碗蒸し

食 事 鯛骨出汁で炊きあげた鯛飯  
香の物二種

留 椀 たっぷり鳴門わかめの赤出汁 刻み葱

水菓子 旬の果物二種

Reunion  
Party Plan

# 同窓会 & OB会プラン

## 和洋コース

**前 菜** 帆立貝とラタトゥイユ  
阿波美豚のパテと阿波野菜のピクルス  
近海で水揚げされた魚介のエスカベッシュ すだち風味  
スモークサーモンと阿波野菜のルーレサラダ

**造 り** 鳴門鯛 まぐろ 季節の魚

**魚料理** すずきのポワレ 阿波野菜のエチューベ添え  
トマトソース バジルの香り

**揚 物** 海老彩り揚げ 鳴門金時 蓮根 青味 天つゆ

会場で揚げたて熱々をご提供する**席前天麩羅**をお楽しみください。

**肉料理** 牛ロース肉のロースト 西洋わさびのソース

**食 事** 鯛骨出汁で炊きあげた鳴門鯛飯  
香の物二種

**留 椀** たっぷり鳴門わかめの赤出汁 刻み葱

**デザート** 酒粕パannaコッタと季節のフルーツ

**コーヒー** コーヒー または 紅茶

# Reunion Party Plan

# 同窓会 & OB会プラン

## 和洋ビュッフェ

**冷製料理** 帆立貝のラタトゥイユ添え  
針烏賊のバジルマリネ  
スモークサーモン サラダ仕立て  
阿波尾鶏のバロティーヌ 粒マスタード

**造り** 鳴門鯛姿造り 甲烏賊 季節の魚

**にぎり寿司** 鯛 まぐろ 海老

**温製料理** 鯛のソテーと阿波野菜 トマトソース  
しっとりローストポーク オレンジガーリックソース  
すだち胡椒風味の鶏モモ肉ソテー  
鳴門産海鮮と阿波野菜のオイスターソース炒め  
ベーコンとブロッコリーのペペロンチーノ

## 屋台

**鉄板焼** 牛ラウンドカルビ 阿波野菜 和風ソース

**天麩羅** 海老 鯛 鳴門金時 蓮根  
かぼちゃ 椎茸 青唐 天つゆ 鳴門塩

**食事** 讃岐うどん 鳴門わかめ 葱 温/冷つゆ

**デザート** スイーツバラエティ  
季節のフルーツ3種

**コーヒー** コーヒー 紅茶