

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 鯛 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 烏賊 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 酒粕パンナ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
ブロッコリー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