

春
どちらかチョイス
choiceはお一人様¥300にてplusにもなります。



桜海老と菜の花の
トマトグラタン
桜海老香るトマトソース
と菜の花を合わせたペン
ネ入りのトマトグラタン
です。



桜海老と空豆のスパゲッティ
桜海老香るスパゲッティ
に春のお豆、空豆
を加えたトマト
スパゲッティです。



桜レアチーズ
桜の風味を効かせたレアチーズケーキ
に桜味のジュレをトッピングしました。



チョコラフランボワーズアイス
ラズベリーが練り込んであるチョコレート
のアイスクリームです。



今年も嬉しい、春のチョイスメニュー。

料金内で
お好きなメニューを
お選び頂けます。



90分
飲み放題付
瓶ビール・焼酎他
ソフトドリンク
各種

例えば、折衷コースパック
¥6,000 お一人様税サ料込

個人盛りの場合はプラス¥500

宴の始まりに春の香りを詰め込みました。洋食から、カリフラワーのムースと「白インゲン豆とソーセージのサラダ」、和食から「軍鳥賊の沖漬け」と浅利と焼葱の路味噌和え、中華から「筍の香草和え」と新ジャガイモの春の味付けです。それぞれの食材の持ち味を活かした春の詰め合わせをお楽しみください。さらに、今年は差し替える追加メニューとして「カボチャのムース」、グリーンアスパラガスと生ハム、「北奇貝と若布の酢味噌和え」、「山菜と蒸し鶏の梅肉和え」、「中華クラゲ」、「紅茶鴨パストラミ」をご用意しております。



前菜の差し替えは
1品につきプラス¥100



鯉のてこね寿司
今年には鯉のてこね寿司です。元々は伊勢志摩地方の郷土料理とされています。元々は胡麻と胡椒をきかせた特製のドレッシングで味付けました。たっぷりのお野菜と共に召し上がりください。

利根河畔に感じる爽やかな春の風
2020年春のご宴会・色色パーティーコースです。
春のテーマは桜色、春が「動き出す感じ」を彩り鮮やかにイメージします。

¥5,000
花籠前菜はる
しらすとグリーンピースの茶碗蒸し
choice 桜海老と空豆のスパゲッティ
choice 桜海老と菜の花のトマトグラタン
朔風春捲
広東風五目野菜豆腐
若鶏のグリエ 春野菜と
鯉のてこね寿司
choice 桜レアチーズ
choice ショコラフランボワーズアイス
コーヒー

¥6,000 写真
イメージです。
1 花籠前菜はる
2 choice 桜海老と空豆のスパゲッティ
choice 桜海老と菜の花のトマトグラタン
3 季節のおすすめ
4 蟹爪の揚げ物
5 フルティ酢豚
6 若鶏のフリカッセ
7 白魚とグリーンピースの菜種汁
8 鯉のてこね寿司
9 choice 桜レアチーズ
choice ショコラフランボワーズアイス
10 コーヒー

¥7,000
花籠前菜はる
鱈の叩き
春野菜のキッシュ
季節のおすすめ
蟹爪と鴨肉の揚げ物
牛もも肉とぶなしめじの黒胡椒ソース炒め
牛パットのグリエ 赤ワインソース
鯉のてこね寿司
choice 桜レアチーズ
choice ショコラフランボワーズアイス
コーヒー

洋食からはこんがり焼上げた、旬のズッキーニに、こちらも旬のグレイプフルーツの果肉とジューズをたっぷり使用した、酸味の効いたピネグレットを添えました。



皐月

5月・鱸のポワレ
グレープフルーツのピネグレット

和食から、程良い苦味が美味しい稚鮎をカラッと揚げ、南蛮漬けにしました。相性の良いたて酢を使用しています。



卯月

4月・稚鮎の南蛮漬け

中華から、香味野菜をブレンドした塩ダレと煎った胡麻の風味が広がる春に美味しい一品です。



弥生

3月・烏賊と
春キャベツの胡麻炒め

季節のおすすめ
月替わりの美味しさです。