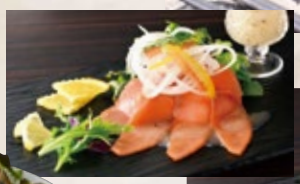
# 扉を開けると
# 至福のひとときが始まる

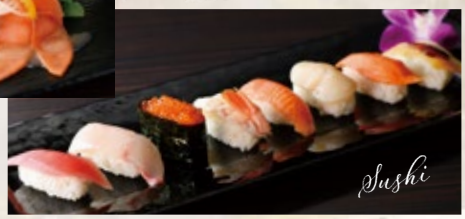
ホテルクオリティーのパフォーマンスと
専門シェフによるバラエティー豊かなお料理
大切な方々と過ごす上質な時をお届け致します

## Dramatic Reception

caprese

Arrabbiata


Salmon marinade


Sushi

少人数の会食から会議や研修など
多彩なプランが可能です

## Special 13品
スペシャルプラン

¥5,000（税込¥5,500）/お一人様

冷製ローストビーフ レフォールソース
握り寿司５種盛り合わせ
まぐろ・サーモン・蒸し海老・いか・穴子 *cold*
紅茶鴨と香味野菜のバルサミコソース
魚介のサラダ ニース風
サラダチキンのチャイニーズ風
濃厚胡麻ソース
ボイルドエッグとポテトのリヨネーゼ
ベーコンとペンネの明太クリーム仕立て
全粒粉パンのミックスサンドイッチ

鶏もも肉のグリエ ハニーマスタードソース
白身魚のポワレ ブールブランソース
バジリックの香り
ラザニアとボロネーゼのグラティネ *Hot*
オイスター香る 本格ソース焼きそば

ミニデザートバリエーション *Dessert*
チョコロール・ベリーケーキ・ミニシュークリーム

おすすめ

人気 NO1 のおすすめプラン
大切な時間に心地よいおもてなしを

## Deluxe 15品
デラックスプラン

¥6,000（税込¥6,600）/お一人様

低温焼成で焼き上げたローストビーフ
上握り寿司６種盛り合わせ
上まぐろ・帆立・いか・赤海老・穴子・上サーモン
イタリアンハムのガートー仕立て
鴨スモークと共に *cold*
生ハムとフレッシュモッツァレラチーズの
カプレーゼ
スモークサーモンの花飾り 柚子の香り
海老と魚介のサラダ ニース風
小さいタルトのベイクドエッグ
ステックサラダ バーニャカウダーソース
全粒粉パンのミックスサンドイッチ

豚バラ肉の煮込み ロコモコソース
鶏もも肉のグリエ ハニーマスタードソース
白身魚のポワレ ブールブランソース
バジリックの香り
北海道産キタアカリとソーセージの
アーリオソース *Hot*
オイスター香る 本格ソース焼きそば

ミニデザートバリエーション *Dessert*
チョコロール・ベリーケーキ・ミニシュークリーム

エグゼクティブの格式あるお集まりや
華やかなパーティーにふさわしいプラン

## Platinum 15品
プラチナプラン

¥7,000（税込¥7,700）/お一人様

低温焼成で焼き上げた
国産牛ローストビーフ
特上握り寿司６種盛り合わせ *cold*
厚切まぐろ・帆立・いか・赤海老・蟹・厚切りサーモン
アミューズブーシュ
・シュリンプとオリーブ
・ベイクドエッグ・モッツァレラチーズとミニトマト
鴨のロースト 赤ワインソース
はちみつ風味
生ハムとフレッシュモッツァレラチーズの
カプレーゼ
シーフードとムール貝のマリネ
サワークリームソース
スモークサーモンの花飾り 柚子の香り
特製ソースのカツサンド＆ハムチーズサンド

牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンス風
大海老と白身魚のポワレ
ブールブランソース バジリックの香り
国産ポークのロティー
淡路島産玉ねぎソース
鶏もも肉のグリエ 香味山椒ソース *Hot*
スパゲッティ ペスカトーレ

ミニデザート＆フルーツ *Dessert*
ベリーケーキ・自家製ティラミス

全プラン アルコール飲み放題付

## Drinks

瓶ビール
ワイン（赤・白）
レモンサワー
焼酎（麦・芋）
ウィスキー

ウーロン茶
オレンジジュース
ソーダ水
ミネラルウォーター

お客様のご要望に合わせ最適なプランをご提案いたします

※メニューは、季節や仕入により異なります。※写真はイメージです。
※パーティのご予約は〈土日祝を除く〉ご利用日の10日前迄、
人数変更は〈土日祝を除く〉ご利用日の３日前迄にご連絡ください。
※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。

NILAX ニラックス株式会社