

2025 夏の宴会プラン お食事メニュー

期間：2025.6.1-8.31

■洋食プラン 5,500円

炙りかつおの冷製 西京みそソースとともに ミョウガの香り
フルーツマトとモッツアレチーズのカプレーゼ ルッコラのサラダ バルサミコをアクセントに
北海道産帆立貝と小海老のプロシエット 醤油風味のキャラメリゼ
茨城県産スズキのスパイス焼き レモングラスをきかせた白ワインソースで
若鶏と小海老のフリカッセ ア・ラ・アメリケーヌ
牛ロース肉のポワレ たっぷり玉ねぎとフォンと"シャリアピン風"
冷製パスタ 梅肉風味 大葉を添えて
シェフおすすめデザート

全8品

■中華プラン 5,500円

よだれ鶏の冷菜 柑橘風味のピリ辛ソース
酸辣湯
小海老と卵のチリソース 夏野菜のトマト炒め
白身魚のあっさり塩炒め
茨城県産ローズポークの黒酢豚 パイナップルと彩り野菜
桃鹿楼オリジナル 鶏モモ肉の唐揚げ レモングラスの香り
冷し担々麺 胡麻と辣油、山椒の香り
杏仁豆腐 マンゴーのソース

全8品

■和食プラン 7,000円

季節の前菜 涼楽盛り
冷製茶碗蒸し じゅんさいを添えて
旬の鮮魚三種盛り
牛肉しゃぶサラダ
舌平目の変わりあげ 夏野菜あんかけ
鯛と梅の冷製 出汁茶漬
季節の水菓子

全7品

■和洋中MIXプラン 7,500円

お造り3種盛り合わせ（鱧、鰹、平目）
トウモロコシのフラン イカのジェノバ風
茨城県産スズキのスパイス焼き レモングラスをきかせた白ワインソースで
小海老と卵の塩炒め
豚バラ肉の煮込み八角の香り
茨城県産ほれほれ牛のグリル インカの目覚めロースト ローズマリーとレモンの風味
海鮮五目寿司
シェフおすすめデザート

全8品