

2025 秋の宴会プラン お食事メニュー

期間：2025.9.1-11.30

■洋食プラン 5,500円

生ハムとルッコラのサラダ仕立てバルサミコ風味
白身魚と彩野菜のエスカベッシュ 柑橘の香り
栗とかぼちゃのロースト ポターージュ仕立て
アイナメのパイ包み焼 スパイスを効かせたトムロコシのクーリー
国産鶏モモのボワレ ソース・バスクーズ
常陸の輝き豚肩ロース 香草纏う、キュイソン・ド・コシオン 柿のピューレ
牛肉とキノコのガーリックピラフ
シェフおすすめデザート

全8品

■中華プラン 5,500円

青ネギと四川山椒で痺れる若鶏むね肉の蒸し 鶏秋刀魚の燻製 ブラックビネグレットソースで
中華風カボチャのポターージュ
海老のチリソース きのこと香るパンとともに
豚肉と秋野菜の桃鹿楼オリジナルXO醤炒め
鶏肉と栗の蓮の葉香るブラックビーンズ蒸し
白身魚のフリット 蜂の巣仕立ての衣で
秋鮭とほうれん草の炒飯 翡翠仕立て
金木犀でマリネしたフルーツ入り杏仁豆腐

全8品

■和食プラン 7,000円

季節の前菜 秋麗盛り
松茸の茶碗蒸し 酢橘の香り
旬の鮮魚三種盛り
鯖河豚竜田揚げ 秋野菜と共に
黒牡丹柚香焼き
はかりめご飯 止椀
季節の水菓子

全7品

■和洋中MIXプラン 7,500円

お造り盛り合わせ（鮪、勘八、鯛）
黄金色のキャロットフラン クミンの香り
国産スズキの香草パン粉焼き トマトソースで
地鶏と栗の中華風とろみスープ
茨城県産ローズポークの中華黒酢炒め 秋野菜添え
茨城県産ほれほれ牛のロースト根菜添え ポートワインソース
きのこと栗の炊き込みご飯（香の物付き）
シェフおすすめデザート

全8品