



全15品	和洋折衷 <b>ビュッフェ</b> <b>5,500円</b> 【着席・立食 / 20名様より】
冷製料理	前菜七種盛り合せ 造り舟盛り (30名様以上) コールミート盛り合せ チリコンカンサンド 雲仙ポークハムカツミニバーガー アンコウと秋野菜の黒酢マリネ 太刀魚とスモークサーモンのサラダ
デザート	プチケーキ各種 デミコーヒー
温製料理	焼物盛り合せ 季節の揚物盛り合せ メダイ香草マヨネーズ焼き ソフトシェルシュリンプのチリソース和え 仔牛と茸のトマト煮込み ショートパスタ ローストビーフ 泉州鍋

全18品	和洋折衷 <b>ビュッフェ</b> <b>6,500円</b> 【着席・立食 / 20名様より】
冷製料理	前菜七種盛り合せ 造り舟盛り (30名様以上) コールミート盛り合せ チリコンカンサンド 雲仙ポークハムカツミニバーガー アンコウと秋野菜の黒酢マリネ 太刀魚とスモークサーモンのサラダ スモークチキンと茸の和風パスタ
デザート	フルーツ盛り合せ プチケーキ各種 デミコーヒー
温製料理	焼物盛り合せ 季節の揚物盛り合せ メダイ香草マヨネーズ焼き ソフトシェルシュリンプのチリソース和え 仔牛と茸のトマト煮込み ショートパスタ 秋鮭と帆立貝のグラタン風 国産交雑牛リブブロス ステーキ 泉州鍋

全11品	和洋折衷 <b>オンテール</b> <b>5,500円</b> 【着席 / 10名様より】
冷製料理	造り三種盛り合せ コールミート盛り合せ 太刀魚とスモークサーモンのサラダ チリコンカンサンド 雲仙ポークハムカツミニバーガー にぎり寿司三種
デザート	マロンミニケーキ デミコーヒー
温製料理	秋鮭のポルチーニスープ 季節の揚物盛り合せ メダイ香草マヨネーズ焼き ソフトシェルシュリンプ雲丹風味 ローストビーフ

全12品	和洋折衷 <b>オンテール</b> <b>6,500円</b> 【着席 / 10名様より】
冷製料理	造り三種盛り合せ コールミート盛り合せ 太刀魚とスモークサーモンのサラダ チリコンカンサンド 雲仙ポークハムカツミニバーガー スモークチキンと茸の和風パスタ にぎり寿司三種
デザート	マロンミニケーキ デミコーヒー
温製料理	秋鮭のポルチーニスープ 季節の揚物盛り合せ メダイ香草マヨネーズ焼き ソフトシェルシュリンプ雲丹風味 国産交雑牛リブブロス ステーキ ハニーマスタードソース

※価格は1名様分の料金です(税・サ込) ※メニュー内容は食材の入荷状況により変更する場合がございます ※宴会場または個室でのお食事となります  
※当ホテルで使用しているお米は全て国産米です ※ご宴会は10日前までにご予約ください ※食材手配の都合により1週間前よりお取消料をいただきます

