

和洋コースプラン

ご家族やお友達、お仲間、大切な方々とのお集りに。
竹園自慢のお肉と料理人のこだわりを心ゆくまでご堪能ください。
ゆったりお過ごしいただける、幹事様もご安心の会費制プランです。

プランに含まれるもの

お料理・フリードリンク・お部屋代・税金・サービス料

まい 舞コース

お1人様 ¥8,000

〈最初の一品〉

胡麻豆腐 雲丹 ペっ甲餡 山葵

〈オードブル〉

紅茶鴨と茸のオードブルサラダ仕立て

〈吸物〉

名残鱈と松茸のすまし仕立て
海老 銀杏 三つ葉 酢橘

〈造り〉

戻り鰹 鱈 鱈 紅葉鯛

〈魚料理〉

サーモンのムニエル マスタードソース

〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛 赤身肉ステーキ (40g)
胡麻クリームソース

〈お食事〉

ご飯 味噌汁 香の物

〈デザート〉

デザート コーヒーまたは紅茶

よう 陽コース

お1人様 ¥10,000

〈最初の一品〉

胡麻豆腐 雲丹 ペっ甲餡 山葵

〈オードブル〉

合鴨のロースト イチジクのコンポートと共に
ハムのムース クレープ包み
サーモンのエスカベッシュ

〈吸物〉

名残鱈と松茸のすまし仕立て
海老 銀杏 三つ葉 酢橘

〈造り〉

戻り鰹 鱈 鱈 紅葉鯛

〈魚料理〉

鯛のボウレ 白ワインソース

〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛 ロースステーキ (40g)
和風ソース

〈お食事〉

ご飯 味噌汁 香の物

〈デザート〉

デザート コーヒーまたは紅茶

みやび 雅コース

お1人様 ¥12,000

〈最初の一品〉

胡麻豆腐 雲丹 ペっ甲餡 山葵

〈オードブル〉

茄子とマッシュルームのオードブルサラダ
黒毛和牛のローストビーフ添え

〈吸物〉

名残鱈と松茸のすまし仕立て
海老 銀杏 三つ葉 酢橘

〈造り〉

戻り鰹 鱈 鱈 紅葉鯛

〈魚料理〉

イトヨリとホタテのソテー バルサミソース

〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛 フィレステーキ (40g)
西洋わさびのソース

〈お食事〉

ご飯 味噌汁 香の物

〈デザート〉

デザート コーヒーまたは紅茶

〈フリードリンクメニュー〉

瓶ビール・ワイン(赤・白)・焼酎(麦・芋)・日本酒・梅酒・カシス・ウイスキー・ノンアルコールビール
ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール



コスモスの間

飛鳥の間

仕入れ等により内容が変更になる場合がございます。
ご予約および内容等の変更は、3日前までをお願いいたします。
お申込み取り消しの際、キャンセル料を申し受ける場合がございます。
ご利用時間は2時間30分とさせていただきます。
なお、時間延長の場合は、ご予約の際にお申し付けください。
このプランは4名様からご利用いただけます。写真はイメージです。



