

# ご予算・ご要望に応じてメニューのご提案をさせていただきます

## ビュッフェ料理 3,000 円

(会議、懇親会など)  
※14:00~17:00 限定)

カジュアルなパーティーに最適なオードブル、  
サンドウィッチ、デザートなど軽食を  
ご用意致しました。

### 《冷製料理》

全粒パンのオリジナルサンドウィッチ  
冷製ラタトゥイユ 生ハムとモッツアレラチーズ添え  
おぼろ海老のサラダ サウザンアイランドドレッシング  
コールミート盛り合わせ  
エビマヨ  
明太子ブレッド

### 《デザート》

紅茶のパンナコッタ  
classicカスタードプリン  
キャラメルバスクチーズケーキ  
ガトー・オペラ  
オレンジデニッシュ  
コーヒー

## ビュッフェ料理 5,000 円

(歓送迎会、忘新年会、同窓会など)

西洋料理・日本料理・中華料理など世代を超えた  
お集まりにもお慶びいただける多彩なメニューを  
ご用意いたします

### 《西洋料理》

スモークサーモン アンジョワイヤードソース  
おぼろ海老とブロッコリーのシーザーズサラダ  
尾張の卵のサンドウィッチ  
知床鶏のパストラミ  
剣先鳥賊とシチリアレモンのピラフ  
柳橋市場より届いた魚介のアクアパッツァ  
南洲ポークの肩ロースの煮込み フランドル風  
明太子プレット

### 《中華料理》

エビマヨ  
肉焼売 蒸籠蒸し

### 《日本料理》

前菜の盛り合わせ  
(穴子寿司、蜜芋、薩摩揚げ)

### 《デザート》

紅茶とホワイトチョコレートのバスクチーズケーキ  
classic カスタードプリン  
パンナコッタ  
ガトーショコラ  
コーヒー

## ビュッフェ料理 7,000 円

(祝賀会、周年パーティー、記念式典など)

技と贅を尽くしたワンランク上のお料理です  
華やかな宴を彩る、美味しい料理と笑顔の時間  
お好みのお料理でお楽しみください

### 《西洋料理》

スモークサーモン アンジョワイヤードソース  
国産牛サーロインのロースト 菜園風  
季節のフルーツ ハモンセラーノ クリームチーズ  
あおり鳥賊とセロリのマリネ  
尾張の卵のサンドウィッチ  
北海道産ほたて貝のボワレ ヴェルモットソース  
海老のソテー ナンチュア風  
飛騨牛と男爵芋のクロケット  
鹿児島南洲ポーク肩ロースの煮込み フランドル風

### 《中華料理》

エビマヨ  
肉焼売 蒸籠蒸し  
麻婆丼  
炸醬麵

### 《日本料理》

前菜の盛り合わせ  
(穴子寿司、味玉いくら、薩摩揚げ)  
お造り(きはだ鮪、穂紫蘇、山葵)

### 《デザート》

ガトーオペラ  
ランレーズンバスクチーズケーキ  
沖縄黒糖のブランマンジェ  
classic カスタードプリン  
フレッシュフルーツ盛り合わせ  
オレンジデニッシュ  
コーヒー

\*にぎり寿司をお一人様 1,000 円、ローストビーフをお一人様 1,500 円  
50 名様よりお受け致しております。

\*季節により、メニューが変更になる場合がございます ご了承ください

\*キャンセル規定:5 日前~前々日 20% 前日 50% 当日 100%



CLASSIC HOTEL  
GARDEN