

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

*にぎり寿司をお一人様 1,000 円より承ります。

お気軽にお問い合わせください

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 アンショワイヤードソース

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

《中華料理》

エビマヨ

肉焼売 蒸籠蒸し

炸醤麺

《日本料理》

前菜の盛り合わせ

(あなご寿司、里芋田楽、蜜芋、薩摩揚串)

味玉 いくら

《デザート》

カスタードプリン

ココナッツのブランマンジェ

ガトー・オペラ

キャラメルムース

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 アンショワイヤードソース

季節のフルーツ ハモンセラノ クリームチーズ

ヤリイカとセロリのマリネ

特選牛のサーロインの炙り 菜園風

尾張の卵のサンドウィッチ

海老のソテー アメリケーヌソース

飛騨牛と男爵芋のクリケット

鹿児島南洲ポーク肩ロースの煮込み フランドル風

飛騨牛ハヤシライス

《中華料理》

エビマヨ

肉焼売 蒸籠蒸し

炸醤麺

《日本料理》

前菜の盛り合わせ

(あなご寿司、蜜芋、白和え、薩摩揚串)

お造り(きはだ鮪、穂紫蘇、山葵)

味玉 いくら

《デザート》

キャラメルムース

Classic ガトーショコラ

ラムレーズンバスクチーズケーキ

黒糖のブランマンジェ

カスタードプリン

コーヒー

*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:7 日前~前々日 20% 前日 50% 当日 100%



CLASSIC HOTEL
GARDEN