



水族館パーティーメニュー



※コースメニューは
お一人様料金です。
※料金には消費税が
含まれています。

Aコース／11,000円

1. スモークサーモン デイル風味
2. 極上和牛ローストビーフ コンソメジュレ添え
3. 真鯛のカルパッチョ仕立て レフォルビネグレット添え
4. 生ハムと各種オードブルのイタリアンサラダ
5. 合鴨の和風ロースト 焼葱添え
6. 3種の生春巻き ブーケ仕立て
7. 牛肉の西京漬けと茄子 ミルフィーユ仕立て
8. 子持ち鮎と栗の吹き寄せ盛り
9. 甘エビと帆立のタルタル マスタード風味
10. マッシュルームとジャガイモのフォンダン フォアグラ乗せ
11. 渡り蟹のクラブケーキ メリーランド風
12. 真鯛とほうれん草のサバイヨン焼き 山葵風味
13. 豚ロース肉のエスカロープ コルドンブルー
14. 和牛ステーキ マラガシーバターソース
15. フカヒレと茸の上海風煮
16. 握り寿司(極上)
17. ミックスブレッドサンドイッチ
18. 牛肉のラグーソース フィットチーネ
19. 蟹とアスパラガスのリングイネ
20. 魚介のパエリア
21. 天ぷらそば
22. 特選デザートの盛合わせ

飲物:フリードリンク(内容下記参照)

Bコース／9,900円

1. スモークサーモン デイル風味
2. 極上和牛ローストビーフ コンソメジュレ添え
3. 鯛の薄造り 柚子の香りで
4. 鶏レバーとパンチェッタのプレス風サラダ
5. 魚介と豚しゃぶのタイスキ風サラダ
6. 蛸と帆立 生姜風味のイタリアンマリネ
7. 牛肉の西京漬けと焼たけのこ
8. 鮪の生ハム仕立てとアンチョビポテト
9. ツナとバジルのカッペリーニ ビネグレット風味
10. 梶木鮪と香味野菜の炒め ガーリックライム風味
11. ローズマリーの香る鶏もも肉のコンフィ
12. 真鯛とほうれん草のサバイヨン焼き 山葵風味
13. 牛肉のソテー フォワイヨ風
14. 握り寿司(特上)
15. ミックスブレッドサンドイッチ
16. ポルチーニ茸のクリームソース リングイネ
17. 魚介のパエリア
18. 冷製茶そば
19. 特選デザートの盛合わせ

飲物:フリードリンク(内容下記参照)

Cコース／8,800円

1. 帆立貝柱のベーコン巻き
2. 和牛ローストビーフ コンソメジュレ添え
3. ハーブ香るサーモンとチーズ アボカドのサラダ
4. 茸と野菜のキッシュ 盛り合わせ
5. 鮪の浅葱巻き ごま油とあら塩
6. 蛸とバジル 生姜風味のイタリアンマリネ
7. 豚しゃぶカッペリーニ
8. 鮪とオクラ 海苔風味のジュレ
9. 大海老とマッシュルームのアヒージョ
10. ノルウェーサーモンと魚介ムースの挟み焼き 海老クリームソース
11. シンガポールチキンライス
12. スペアリブ風 豚バラのロースト
13. 握り寿司(特上)
14. ミックスサンドイッチ
15. 牛肉のラグーソース フィットチーネ
16. フルーツ盛合わせ
17. プチケーキ盛合わせ

飲物:フリードリンク(内容下記参照)

Dコース／7,700円

1. ハーブ香るサーモンとチーズ アボカドのサラダ
2. 和牛のローストビーフ 山葵ソース
3. ベトナム風 生春巻き
4. アボカドの鮪巻き コチュジャンソース
5. 合鴨と焼き葱の和風ロースト
6. フレッシュトマトとサーモン リコッタチーズのサラダパスタ
7. パテドカンパーニュ コンソメジュレ添え
8. 鶏もも肉のコンフィ リヨネーズソース
9. 魚介のアクアパッツァ
10. 揚げ出汁豆腐と海老の茸みぞれ餡かけ
11. 牛ほほ肉と茸のグラタン仕立て
12. 握り寿司(上)
13. ミックスサンドイッチ
14. 茸とツナのボスカイオーラ ペンネ
15. フルーツ盛合わせ

飲物:フリードリンク(内容下記参照)

フリードリンク:ビール・ウィスキー・ワイン(赤・白)・冷酒・焼酎(芋・麦)・梅酒・ウーロン茶・オレンジジュース

※料理内容は季節・人数等により異なる場合がございます。 ※超過人数分のフリードリンクはお一人様1,870円となります。

