

HOURS	FORM	PERSONS	プランに含まれるもの
2時間	buffet形式	30名～	お料理 お飲物 人件費 サービス料、運搬費

プランA	プランB	プランC
<p>¥9,500</p> <p>COLD SELECTION</p> <p>天使の海老と帆立貝のカクテル 土佐酢ゼリーと柚子の香り 真鯛のタルタルとアボカドのサラダ バルサミコソースとパルメザンチーズ 鮪のカルパッチョ セルパチコとマッシュルームサラダ モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼサラダ 生ハムとコールドカツ 果実とグリッシーニ添え 国産牛のしゃぶしゃぶサラダ 和風ディップと彩り野菜 チーズのカナッペ ドライフルーツと胡桃パン添え 各種サンドウィッチの盛り合わせ</p> <p>HOT SELECTION</p> <p>シーフードとグリーンアスパラガスのフリカッセロブスターソース サーモンのパイ包み焼き ほうれん草のソテーとショロンソース 若鶏の網焼き薩摩芋のクリームキャラメリゼとマスタードソース 黒毛牛背肉のロースト フライドポテトと赤ワインソース ポテトニョッキとキノコのモッツアレラチーズグラタン シェフのお勧めライス シェフのお勧めパスタ</p> <p>DESSERT</p> <p>デザートセレクション 果実のムースとジュレを小さな器に入れて コーヒー又は紅茶</p>	<p>¥7,600</p> <p>COLD SELECTION</p> <p>小海老とグレープフルーツのカクテル ビンコットソース 真鯛のマリネ ルッコラサラダとバジルヨーグルトソース スモークサーモン ピクルスとガーリックトースト 黒胡椒風味牛肉のタリアータ 彩り野菜とグリビッシュソース フィジリとグリーンベジタブルのサラダ トマトマヨネーズ 生ハムとコールドカツ 果実とグリッシーニ添え 各種サンドウィッチの盛り合わせ</p> <p>HOT SELECTION</p> <p>小海老と帆立貝のチリソース煮 鮮魚のボワレ 焦がしバターソース クリームホウレン草添え 若鶏腿肉の油淋鶏風 フライドオニオンと獅子唐辛子 牛背肉の網焼き フライドポテトとバジルソース 野菜とココナッツミルクのタイ風レッドカレー スティームライス ポテトニョッキのグリュイエールチーズ焼き ボロネーゼソース シェフのお勧めリングイネ</p> <p>DESSERT</p> <p>デザートセレクション 果実のムースとジュレを小さな器に入れて コーヒー又は紅茶</p>	<p>¥5,700</p> <p>COLD SELECTION</p> <p>スモークサーモン コールスローサラダとケッパーベリー添え タラモサラダ ミックスグリーンサラダとセミドライトマト 春雨、シーフード、彩り野菜の中華風サラダ ローストポークと揚げ茄子のサラダ トンナートソース ペンネと南仏野菜のサラダ パルメザンチーズ 各種サンドウィッチの盛り合わせ</p> <p>HOT SELECTION</p> <p>白身魚のフライ タルタルソース 若鶏の網焼き 薩摩芋のキャラメリゼとマスタードソース ニョッキとブロッコリーのパルメザンチーズ焼き 春巻きとポテトフライの盛り合わせ シェフのお勧めライス シェフのお勧めリングイネ</p> <p>DESSERT</p> <p>デザートセレクション 果実のムースとジュレを小さな器に入れて コーヒー又は紅茶</p>

オプション	ドリンク
<p>COLD SELECTION 冷製茶蕎麦 各種薬味を添えて¥1,000 握り寿司 ¥1,800 / ちらし鮓 ¥1,500</p> <p>HOT SELECTION 上海風焼きそば ¥1,000 / RHC特製スパイシービーフカレー¥1,000</p> <p>LIVE SELECTION ローストビーフ マッシュポテトと赤ワインソース¥2,500</p>	<p>赤・白ワイン ビール ウイスキー オレンジジュース ウーロン茶 ※追加アイテム日本酒 or 焼酎 お一人様¥500</p>

ランチプラン ¥4,750

COLD SELECTION
ミックスグリーンサラダ、ポテトサラダ、シュリンプ、ツナ、
ボイルドエッグ、オリーブ、トマト、各種ドレッシング
春雨、シーフード、彩り野菜の中華風サラダ
スモークサーモン コールスローサラダとケッパーベリー添え
ローストポークと揚げ茄子のサラダ トンナートソース

HOT SELECTION
白身魚のフライ タルタルソース
若鶏のロースト フライドポテトとペルシーソース
ポテトニョッキとブロッコリーのパルメザンチーズ焼き
シェフのお勧めライス
シェフの
お勧めパスタ

DESSERT
デザートセレクション
果実のムースとジュレを小さな器に入れて
コーヒー又は紅茶

カクテルプラン ¥4,750

COLD COCKTAIL SELECTION
アボカドのブルスケッタ
スモークサーモンカナッペ サワークリームを添えて
真鯛のタルタルとセミドライトマトのブルスケッタ
イタリアンプロシュートと焼きパイナップルのピンチョス
ローストビーフのポテトサラダ包み レフォールカクテルソース

HOT COCKTAIL SELECTION
グリュイエールチーズとオニオンコンフィのキッシュ
ラタトゥイユのペアルネーズソース焼き
パルメザンチーズリゾットのクロック パジルソース
サーモンとアスパラガスの磯辺揚げ 山葵マヨネーズ
若鶏の牛蒡巻きマスタードソース

DESSERT
各種ベストリーとケーキのピンチョス
果実のムースとジュレを小さな器に入れて

※料金には消費税を加算させていただきます
※メニューはサンプルメニューとなります