

平成29年 9月・10月 宴会(会席)料理メニュー

	3,500	4,000	4,500
付 出	有明くらげ黒酢胡麻あえ 姫トマト甲州煮	有明くらげ黒酢胡麻あえ 姫トマト甲州煮	有明くらげ黒酢胡麻あえ 姫トマト甲州煮
前 菜	手毬海老 姫人参西京漬け 笹身とんぶり和え 百合根松風カステラ焼 秋刀魚柚庵焼	手毬海老 姫人参西京漬け 笹身とんぶり和え 百合根松風カステラ焼 秋刀魚柚庵焼	手毬海老 姫人参西京漬け 笹身とんぶり和え 百合根松風カステラ焼 秋刀魚柚庵焼
吸 物		冬瓜もずく真丈 椎茸 貝割 クコの実	冬瓜もずく真丈 椎茸 貝割 クコの実
お造り	三種盛り	三種盛り	四種盛り
魚料理			ドーバー産カレイのフリット 2種のソース
炊出し	金目鯛煮付け 茄子、里芋、絹サ ヤ	金目鯛煮付け 茄子、里芋、絹サ ヤ	
強 肴			十六夜蒸し ふくろ茸 紅葉人参 銀杏
揚 物			
肉料理	華味鶏のフリカッセ パイケース	華味鶏のフリカッセ パイケース	米国産ザブトンのタリアータ レモンソース
食 事	若布御飯	若布御飯	焼きたら子御飯
止 椀	味噌汁	味噌汁	味噌汁
デザート	モンブラン	モンブラン 季節のフルーツ	モンブラン 季節のフルーツ

※コースの内容は替わる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※コースのお料理は前日までのご予約でお願い致します。(ご予約は2名様より承ります。)

	5,000	6,000
付 出	有明くらげ黒酢胡麻あえ 姫トマト甲州煮	有明くらげ黒酢胡麻あえ 姫トマト甲州煮
前 菜	ズワイ蟹と茸のテリーヌ ウニパイ ラタトゥイユ 牛肉のコンフィファルシー バルサミコ風味	ズワイ蟹と茸のテリーヌ ウニパイ ラタトゥイユ 牛肉のコンフィファルシー バルサミコ風味
吸 物	冬瓜もずく真丈 椎茸 貝割 クコの実	冬瓜もずく真丈 椎茸 貝割 クコの実
お造り	四種盛り	五種盛り
魚料理	鯛のグリル 干し貝柱のソース	鯛と天使の海老のヴァプール クリュスタッセソース
炊出し		
強 肴		
揚 物	鰻とオクラの串揚げ 焼茄子ベーコン巻 赤パプリカ 銀杏	鰻とオクラの串揚げ 焼茄子ベーコン巻 赤パプリカ 銀杏
肉料理	長崎和牛バラ肉のラゲー 季節野菜のジュリエヌ	牛フィレ肉のロッキーニスタイル マディラソース
食 事	焼きたら子御飯	焼きたら子御飯
止 椀	味噌汁	味噌汁
デザート	モンブラン 季節のフルーツ	モンブラン 季節のフルーツ

セントラルホテル佐世保
(代表) 0956-25-0001