

ご自由にお持ち帰りください



CENTRAL HOTEL
SASEBO

セントラルホテル佐世保
長崎県佐世保市上京町3番2号
宴会場:最大100名様収容
TEL:0956-25-0001



※写真は4,500円のお料理です。内容は替わる場合がございます。

季節の宴会コース

「春篇」3月～5月

セントラルホテル佐世保の季節宴会コースは、四季折々、3ヶ月毎に更新、季節のお料理コースをご提案しています。

◆コース内容

▼写真のコースです。

※価格は全て税込です。

	3,500円 コース	4,000円 コース	4,500円 コース	5,000円 コース	6,000円 コース
小鉢	山菜胡麻酢和え 蒸し雲丹 白髪葱	山菜胡麻酢和え 蒸し雲丹 白髪葱	山菜胡麻酢和え 蒸し雲丹 白髪葱	蓬湯葉豆腐 長芋 蒸し雲丹 穂紫蘇	蓬湯葉豆腐 長芋 蒸し雲丹 穂紫蘇
前菜	芹と土筆の白和え 若桃ゼリー寄せ 海老手毬 公魚紅梅煮 和牛の牛蒡巻	芹と土筆の白和え 若桃ゼリー寄せ 海老手毬 公魚紅梅煮 和牛の牛蒡巻	芹と土筆の白和え 若桃ゼリー寄せ 海老手毬 公魚紅梅煮 和牛の牛蒡巻	サーモンのクレープロール カプレーゼ 牛テールのゼリー寄せ	サーモンのクレープロール カプレーゼ 牛テールのゼリー寄せ
吸い物	—	白魚真丈 うるい 若布 梅肉 木の芽	白魚真丈 うるい 若布 梅肉 木の芽	白魚真丈 うるい 若布 梅肉 木の芽	白魚真丈 うるい 若布 梅肉 木の芽
刺身	お刺身三種の 盛り合わせ	お刺身四種の 盛り合わせ	お刺身四種の 盛り合わせ	お刺身四種の 盛り合わせ	お刺身五種の 盛り合わせ
魚料理	—	—	カサゴのポワレ 季節野菜のエテュベ 青のりソース	鯛と海老のムース ヴァンプソース	鯛と海老のムース ヴァンプソース
焼き物	赤魚若草焼き 母酢長芋 筍豆乳味噌焼き	赤魚若草焼き 母酢長芋 筍豆乳味噌焼き	—	—	—
温物	—	—	鯛桜蒸し 花びら芋 新筍 桜花餡	—	—
揚げ物	—	—	—	海老春皮巻 細魚 島らっきよ ごごみ	海老春皮巻 細魚 島らっきよ ごごみ
肉料理	アンガス牛の レモンステーキ	アンガス牛の レモンステーキ	牛タンシチュー 温野菜添え	アンガス牛のサーロイン タリアータ 赤ワインソース	牛フィレ肉のポワレ 牛タンシチューのファルス添え 姫人參 赤ワインソース
ご飯物	桜海老御飯	桜海老御飯	桜海老御飯	桜海老御飯	浅利と大根の炊き込み御飯
止め椀	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁
お漬物	三種盛り	三種盛り	三種盛り	三種盛り	三種盛り
デザート	桜のムースケーキ	桜のムースケーキ	桜のムースケーキ	桜のムースケーキとフルーツ	桜のムースケーキとフルーツ

次回「夏篇」は2018年6月発行です。

+1,500円(税込)で飲み放題をお付けできます。

◆以下の飲み物が2時間飲み放題です。

●瓶ビール●焼酎[いも・麦]●清酒●ウイスキー●ワイン●梅酒●チューハイ[ライム・カルピス]●ソフトドリンク●ノンアルコールビール

※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。)