

ご自由にお持ち帰りください

季節の宴会コース

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まいります。



「冬篇」12月～2月

◆コース内容

写真のコースです。

	3,500円(税込) コース	4,000円(税込) コース	4,500円(税込) コース	5,000円(税込) コース	6,000円(税込) コース
小鉢	世知原茶豆腐 姫人参 くわい	世知原茶豆腐 姫人参 くわい	世知原茶豆腐 姫人参 くわい	世知原茶豆腐 姫人参 くわい	世知原茶豆腐 姫人参 くわい
前菜	公魚変り揚げ 華味鶏蒸し煮 椿サーモン あわ麩たれ焼き 富肴柿と大根胡麻酢和え	公魚変り揚げ 華味鶏蒸し煮 椿サーモン あわ麩たれ焼き 富肴柿と大根胡麻酢和え	公魚変り揚げ 華味鶏蒸し煮 椿サーモン あわ麩たれ焼き 富肴柿と大根胡麻酢和え	生ハムとカブのロール仕立て エビとキノコのテリーヌ パテドカンパーニュ リンゴのカラメリゼ ラタトゥイユ	生ハムとカブのロール仕立て エビとキノコのテリーヌ パテドカンパーニュ リンゴのカラメリゼ ラタトゥイユ
吸い物	—	茶蕎麦真丈あられ揚げ 三つ葉 酢だち	茶蕎麦真丈あられ揚げ 三つ葉 酢だち	茶蕎麦真丈あられ揚げ 三つ葉 酢だち	茶蕎麦真丈あられ揚げ 三つ葉 酢だち
刺身	お刺身三種の 盛り合わせ	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	お刺身五種の 盛り合わせ
魚料理	—	—	舌平目とパンチエッタの ロールソテー アルペール風	鯛のグリル 干し貝柱のソース	鯛のグリル 干し貝柱のソース
焼き物	—	—	茄子ごま味噌焼 焼ホタテ 姫トマトし唐	—	—
温物	鱧ちり蒸し 焼ねぎ かぶら 焼き豆腐 椎茸人参 雲子	鱧ちり蒸し 焼ねぎ かぶら 焼き豆腐 椎茸人参 雲子	—	—	—
揚げ物	—	—	—	河豚 鱧しそ巻 雲子 し唐 煎り出し	河豚 鱧しそ巻 雲子 し唐 煎り出し
肉料理	チキン赤ワイン煮 タルティフレッティ添え	チキン赤ワイン煮 タルティフレッティ添え	アンガス牛ザブトン タリアータ (その実ソース)	アンガス牛ザブトンタリアータ (その実ソース)	長崎和牛のラグー パイ包み焼き
ご飯物	みぶな御飯三陸海老佃煮	みぶな御飯三陸海老佃煮	みぶな御飯三陸海老佃煮	みぶな御飯三陸海老佃煮	握り寿司 人参シート鰻胡
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	ラズベリーケーキ 季節のフルーツ	ラズベリーケーキ 季節のフルーツ	ラズベリーケーキ 季節のフルーツ	ラズベリーケーキ 季節のフルーツ	ラズベリーケーキ 季節のフルーツ

次回「春篇」は2019年3月発行です。

+1,500円(税込)で飲み放題付き(2時間)

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

※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。)
※希望により内容を変更することができます。お気軽にお問い合わせください。



CENTRAL HOTEL
SASEBO

ご予約は
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
ほか大小和洋会場完備
TEL:0956-25-0001
ニコリ イチバン

