

平成29年 11月・12月 平成30年 1月 宴会(会席)料理メニュー

	3,500	4,000	4,500
付 出	鯨大船煮 竹の子 木の芽	鯨大船煮 竹の子 木の芽	鯨大船煮 竹の子 木の芽
前 菜	松の実春菊和え 若草蛤 黒豆カステラ 紫芋麩田楽 海老クラッカー揚げ	松の実春菊和え 若草蛤 黒豆カステラ 紫芋麩田楽 海老クラッカー揚げ	松の実春菊和え 若草蛤 黒豆カステラ 紫芋麩田楽 海老クラッカー揚げ
吸 物		真河豚の白子真丈 人参 占地 なんきん 木の芽	真河豚の白子真丈 人参 占地 なんきん 木の芽
お造り	三種盛り	三種盛り	四種盛り
魚料理			アンコウのグリエ アンチョビとオリーブのソース
焼 物	天然鱒山椒焼 地大根 椎茸黄金焼 はじかみ	天然鱒山椒焼 地大根 椎茸黄金焼 はじかみ	
強 肴			小河豚とミナミダラの唐揚げ 青唐 白葱
温 物			
肉料理	合鴨のロースト ビガラーソース	合鴨のロースト ビガラーソース	牛頬肉の赤ワイン煮込み温野菜 添え
食 事	山くらげ梅とろろ飯	山くらげ梅とろろ飯	山くらげ梅とろろ飯
止 椀	味噌汁	味噌汁	味噌汁
デザート	ティラミス	ティラミスと季節のフルーツ	ティラミスと季節のフルーツ

	5,000	6,000
付 出	千枚大根甘酢漬け ずわい蟹 小鯛 オクラとろろ	千枚大根甘酢漬け ずわい蟹 小鯛 オクラとろろ
前 菜	栗とキノコのキッシュ 合鴨コンフィ 甘海老と帆立貝柱のタルタル	栗とキノコのキッシュ 合鴨コンフィ 甘海老と帆立貝柱のタルタル
吸 物	真河豚の白子真丈 人参 占地 なんきん 木の芽	真河豚の白子真丈 人参 占地 なんきん 木の芽
お造り	四種盛り	五種盛り
魚料理	鱈と牡蠣のブイヤベース仕立て マルセイユ風	鱈と牡蠣のブイヤベース仕立て マルセイユ風
焼 物		
強 肴		
温 物	雲子豆乳むし 小餅 寄せ合鴨 舞茸 焼あわ麩	雲子豆乳むし 小餅 寄せ合鴨 舞茸 焼あわ麩
肉料理	牛フィレ肉のポワレ グレイビーソース	国産牛フィレ肉のポワレ グレイビーソース
食 事	山くらげ梅とろろ飯	握り寿司 鰻胡
止 椀	味噌汁	赤出汁
デザート	ティラミスと季節のフルーツ	ティラミスと季節のフルーツ

※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をお願い致します。(ご予約は2名様より承ります。)

セントラルホテル佐世保  
(代表) 0956-25-0001