

平成30年 2月 宴会(会席)料理メニュー

	3,500	4,000	4,500
付 出	青菜と貝の辛子和え くこの実 白髪ねぎ	青菜と貝の辛子和え くこの実 白髪ねぎ	青菜と貝の辛子和え くこの実 白髪ねぎ
前 菜	飯蛸うの花 鳥肝ゼリー寄せ 新筍ウニ焼 鰯梅煮 干柿と大根の酢みそ	飯蛸うの花 鳥肝ゼリー寄せ 新筍ウニ焼 鰯梅煮 干柿と大根の酢みそ	飯蛸うの花 鳥肝ゼリー寄せ 新筍ウニ焼 鰯梅煮 干柿と大根の酢みそ
吸 物		鯛蒧巻 玉子巻 椎茸 ごごみ 柚子	鯛蒧巻 玉子巻 椎茸 ごごみ 柚子
お造り	三種盛り	三種盛り	四種盛り
魚料理			鯛と貝柱のファルシー ナージュ仕立て 柚子風味
煮 物	若午房 鯛の子 かぶ 木の芽	若午房 鯛の子 かぶ 木の芽	
強 肴			公魚変り揚げ 春野菜 酢立
揚 物			
肉料理	レモステーキ 温野菜添え	レモステーキ 温野菜添え	アンガス牛のパイ包み焼 デミグラスソース
食 事	蒧御飯	蒧御飯	蒧御飯
止 椀	味噌汁	味噌汁	味噌汁
デザート	イチゴのムースケーキ	イチゴのムースケーキ 季節のフルーツ	イチゴのムースケーキ 季節のフルーツ

	5,000	6,000
付 出	尾羽鯨 おぼろ海老 茗荷 巻ほうれんそう	尾羽鯨 おぼろ海老 茗荷 巻ほうれんそう
前 菜	フォワグラのコンフィ 蟹のテリーヌ、サーモンローズ ザブトンのローストビーフ	フォワグラのコンフィ 蟹のテリーヌ、サーモンローズ ザブトンのローストビーフ
吸 物	鯛蒧巻 玉子巻 椎茸 ごごみ 柚子	鯛蒧巻 玉子巻 椎茸 ごごみ 柚子
お造り	四種盛り	五種盛り
魚料理	カサゴとホワイトアスパラのグラタン アメリカンソース	カサゴとホワイトアスパラのグラタン アメリカンソース
煮 物		
強 肴		
揚 物	あいなめアスパラ巻 鴨セロリ巻 天使海老ゆかり 赤パプリカ	あいなめアスパラ巻 鴨セロリ巻 天使海老ゆかり 赤パプリカ
肉料理	牛タンシチュー ア・ラ・モード	アンガス牛フィレ肉のロッシェニスタイル
食 事	蒧御飯	牡蠣と大根の炊き込み御飯
止 椀	味噌汁	味噌汁
デザート	イチゴのムースケーキ 季節のフルーツ	イチゴのムースケーキ 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。)

セントラルホテル佐世保
(代表) 0956-25-0001