

# 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います。



「夏篇」6月～8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	陸蓮根薯蕷寄せ 明太子 オボロ海老	陸蓮根薯蕷寄せ 明太子 オボロ海老	陸蓮根薯蕷寄せ 明太子 オボロ海老	陸蓮根薯蕷寄せ オボロ海老 塩ウニ	陸蓮根薯蕷寄せ オボロ海老 塩ウニ
前菜	煮花果胡麻味噌掛け 梅酒順才流し 穴子香り揚げ サーモン 寿司 わさび麩万願寺	煮花果胡麻味噌掛け 梅酒順才流し 穴子香り揚げ サーモン寿司 わさび麩万願寺	煮花果胡麻味噌掛け 梅酒順才流し 穴子香り揚げ サーモン寿司 わさび麩万願寺	海の幸と野菜のブレッセ バジル風味 鰻のバルサミソース焼き添え	海の幸と野菜のブレッセ バジル風味 鰻のバルサミソース焼き添え
吸い物	—	海老青海苔くず打ち 玉子豆腐 焼ねぎ 柚子	海老青海苔くず打ち 玉子豆腐 焼ねぎ 柚子	海老青海苔くず打ち 玉子豆腐 焼ねぎ 柚子	海老青海苔くず打ち 玉子豆腐 焼ねぎ 柚子
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	—	—	鰻と朱茄子のロースト 洋風田楽味噌ソース	鮎のミルフィーユポワレ ポテトのガレット添え ソースヴェルト	鮎のミルフィーユポワレ ポテトのガレット添え サフランソース
焼き物	すずきと茄子の田楽 れんこん 衣かつぎ マガキ貝	すずきと茄子の田楽 れんこん 衣かつぎ マガキ貝	—	—	—
温物	—	—	にしん甘露煮 茶そば とろろ芋 明姜	—	—
揚げ物	—	—	—	鰻とごぼうの梅揚げ あなご黄味揚げ れんこん 青とう	鰻とごぼうの 梅揚げあなご黄味揚げ れんこん 青とう
肉料理	ハーブ鶏の夏野菜と キノコのリゾットファルス グレイビーソース	ハーブ鶏の夏野菜と キノコのリゾットファルス グレイビーソース	リブローズ肉の ペッパーステーキ ドフィノアと夏野菜添え	リブローズ肉の ペッパーステーキ ドフィノアと夏野菜添え	熟成アンガス牛フィレ肉の ポワレ グレイビーソース
ご飯物	枝豆ご飯	枝豆ご飯	枝豆ご飯	枝豆ご飯	鰻ご飯
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	クラシックショコラ イチジクのコンフィ	クラシックショコラ イチジクのコンフィ	クラシックショコラ イチジクのコンフィ	クラシックショコラ イチジクのコンフィ	クラシックショコラ イチジクのコンフィ

次回「秋篇」は2018年9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。



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  
ニッポリ イチバン