

平成29年 7月・8月 宴会(会席)料理メニュー

	3,500	4,000	4,500
付 出	博多そうめん 鰻 柚子 茗荷	博多そうめん 鰻 柚子 茗荷	博多そうめん 鰻 柚子 茗荷
前 菜	エリンギ茸の鯛巻 ホーゼ貝 茄子寿司 鰻巻玉子 射込獅子唐	エリンギ茸の鯛巻 ホーゼ貝 茄子寿司 鰻巻玉子 射込獅子唐	エリンギ茸の鯛巻 ホーゼ貝 茄子寿司 鰻巻玉子 射込獅子唐
吸 物		鱧並葛打ち 安部川 いんげん パプリカ	鱧並葛打ち 安部川 いんげん パプリカ
お造り	三種盛り	三種盛り	四種盛り
魚料理			舌平目のデュクセルロール サフランソース
強 肴			馬鈴薯チーズ饅頭 小海老
焼 物	鮎塩焼き 順才小倉とろろ あんずゼリー寄せ	鮎塩焼き 順才小倉とろろ あんずゼリー寄せ	
肉料理	熟成ハンキングのタリアータ ジャポネソース	熟成ハンキングのタリアータ ジャポネソース	イベリコ豚ロース肉 味噌チーズロースト
食 事	有明海苔ご飯	有明海苔ご飯	有明海苔ご飯
止 椀	味噌汁	味噌汁	味噌汁
デザート	マンゴームース 無花果のコンポート添え	マンゴームース 無花果のコンポート添え	マンゴームース 無花果のコンポート添え

	5,000	6,000
付 出	博多そうめん 鰻 柚子 茗荷	博多そうめん 鰻 柚子 茗荷
前 菜	鱈と水イカのタルタル コンソメマトジュレ サラダ仕立て	赤貝のパッションフルーツソース 和牛と雲丹のファルス 海老のガダイフロール
吸 物	鱧並葛打ち 安部川 いんげん パプリカ	鱧並葛打ち 安部川 いんげん パプリカ
お造り	四種盛り	五種盛り
魚料理	ハタのブレゼ 季節野菜のパリグール	真鯛とカニのポワレ ナージュ仕立 海苔風味のブルブランソース
揚 物	鱧、海老、オクラ串揚げ 笹身海苔巻 青とう	鱧、海老、オクラ串揚げ 笹身海苔巻 青とう
肉料理	ブラックアンガス牛サーロイン シャリアピンステーキ	ブラックアンガス牛フィレ肉グリル 赤ワインソース
食 事	季節の御飯	季節の御飯
止 椀	味噌汁	味噌汁
デザート	マンゴームース 無花果のコンポート添え	マンゴームース 無花果のコンポート添え

※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