

for LUNCH



着席

6,000 yen (税サ込)

コース 5品 | 乾杯ドリンク 1杯付

とある日のメニュー

Course

・アミューズ・

漢方卵のロワイヤル 白木耳
薬膳ブイヨン・ドゥ・レギュームの餡

・冷菜・

くぬぎ鱈のコンフィ サワークリーム
人参クーリ オレンジ風味

・魚料理・

真鯛のポワレ ブイヤベース
ア・ラ・クレーム フィーフセルブ

・肉料理・

久米島赤鶏のスパイスロティ
ディアール仕立て ソース・アメリカーナ

・デザート・

トマトのコンポート グラスヴァニニュー
ライチのコンフィチュール

Drink

乾杯スパークリングワイン

立食

8,000 yen~ (税サ込)

buffet 6品 | フリードリンク付

とある日のメニュー

Buffet

・前菜 6品・

シェフおまかせの季節サラダ
赤海老とアボカドのハーブワカモレ
チキンブレストハムとブロッコリー
ローズマリー香るタブナードソース
長崎県ぶどう鯛の炙りカルパッチョ
サーモンキャビア

バジル香るパン・コン・トマテ

気仙沼ピーチシャークのフィッシュ&チップス
プレミアムウスター 西土佐伝手柑タルタル

・メインディッシュ・

漢方牛と4種の豆のスパイスカレー
&ターメリックライス

もち豚のハーブロティ ライムとトマトのサルサ

・デザート・

旬フルーツのマチドニアとブランマンジェ

Free drink

ビール | 白ワイン | 赤ワイン
ハイボール | カクテル
ソフトドリンク 数種

*メニュー内容は一例です。季節や仕入れの関係で変更する場合がございます。

*ご希望の応じて品数、料理や飲料のグレードアップもご相談いただけます。

*収容： 着席 30~50名 | 立食 60~100名 (最低保証価格あり)

for DINNER



着席

16,000 yen～ (税サ込)

コース 6品 | フリードリンク付

とある日のメニュー

Course

・アミューズ・

漢方卵のロワイヤル 白木耳
薬膳ブイヨン・ドゥ・レギュームの餡

・冷菜・

“SHOKADO-9”～9つの物語～

・魚料理・

オマール海老のスパイスロティ
フヌイユのプロヴァンス風

・肉料理・

漢方和牛フィレの炭火焼き
月見コンフィ オリエンタルソース

・デザート・

トマト麻婆豆腐丼 ハーブサルシッチャ

・デザート・

マンゴーのパルフェ スパイスメレンゲ
レモンガラスのムース

Drink

ビール | 白ワイン | 赤ワイン

ハイボール | カクテル

ソフトドリンク 数種

立食

8,000 yen～ (税サ込)

buffet 6品 | フリードリンク付

とある日のメニュー

Buffet

・前菜 6品・

赤海老のシェリー酒漬

旬果実と生ハム 醃酵檸檬のアクセント

バジル香るパン・コン・トマテ

長崎県ぶどう鯛の炙りカルパッチョ

サーモンキャビア

シェフおまかせの季節サラダ

気仙沼ピーチシャークのフィッシュ&チップス
プレミアムウスター 西土佐仏手柑タルタル

・メインディッシュ・

トリュフ香る

驚異的マッシュルームのリゾット

もち豚のハーブロティ ソースチミチュリ

・デザート・

漢方卵のキャラメルプリン

Free drink

ビール | 白ワイン | 赤ワイン

ハイボール | カクテル

ソフトドリンク 数種

*メニュー内容は一例です。季節や仕入れの関係で変更する場合がございます。

*ご希望の応じて品数、料理や飲料のグレードアップもご相談いただけます。

*収容： 着席 30～50名 | 立食 60～100名 (最低保証価格あり)