

Komatsu Hokuden Hall Party Plan

こまつ北電ホールパーティープラン

コース料理形式

多彩なパーティーにおすすめ グランドコース

A コース お一人様 ¥5,000 (¥6,160)

B コース お一人様 ¥6,400 (¥7,884)

(Bコース お料理の例)

箱前菜 ~季節の'前菜'盛り合わせ~
和牛もも肉のロースト オクラ・モロヘイヤ添え
サーモンのマリネ カツオの甘酢鍋かけ 玉子のチーズよせ
イペリコパンチェッタ 野菜のキッシュ
カレイのエスカベッシュ 浅利とわけぎのめた和え
銀鱈の柚庵焼き 生麩の三色団子 金沢柚子みそ
桜葉と筍の進上 加賀丸芋の味噌漬 茗荷甘酢漬
イチゴ・アスパラ・そら豆の胡麻クリームソースかけ

お造り
温物
メイン
お食事
デザート

鮮魚の盛り合わせ あしらい
ハマグリと筍の土瓶蒸し 菜の花 柚子
牛ミスジ肉のステーキ
ちらし寿司(錦糸玉子・椎茸の綾煮・蟹身・ボイル海老)
味噌汁
桜のブランマンジェ ア・ラ・モード仕立て
紅茶のシフォン・白玉 苺のレアチーズケーキ・玉水晶(桜)

C コース お一人様 ¥8,300 (¥10,225)

D コース お一人様 ¥10,000 (¥12,320)

※季節により器・料理内容が変更となる場合がございます



コース料理形式
[おもてなしのお席]におすすめ
お箸で食す創作フレンチコース **A**
お一人様 ¥6,400 (¥7,884)

コース料理形式
[おもてなしのお席]におすすめ
お箸で食す創作フレンチコース **B**
お一人様 ¥8,300 (¥10,225)

個人料理+ビュッフェ料理形式
[同窓会・歓送迎会]におすすめ
ダブルビュッフェコース
お一人様 ¥6,400 (¥7,884)

※ダブルビュッフェコースは50名様より承ります

アミューズ
前菜
魚料理とスープ
メイン
パン
デザート

黒毛和牛とカッペリーニ 加賀醤油ジュレと小松産トマト
能登サーモンと真鯛のカルパッチョ 鱈とジャガイモ 小松産人参のリエット
鱈のポワレと季節のポターージュ 和風バターソース ヤリイカ添え
国産牛フィレ肉のグリエ 大山鶏のフラン添え
バケット クルミパン
ミルクのブランマンジェ マスカットジュレ ア・ラ・モード仕立て クラシックオペラ添え

アミューズ
前菜
魚料理とスープ
メイン
パン
デザート

魚介のマリネ仕立て ジュレ添え
和牛もも肉と野菜のテリーヌ 彩サラダ添え マッシュルームソース
金目鯛のポワレ タイラギ貝添え ヴァンブランソース 五郎島金時のポターージュ
国産牛フィレ肉のロースト トリュフソース
バケット・クルミパン
ミルクのブランマンジェ ア・ラ・モード仕立て マスカットジュレかけ
加賀棒茶のアイス 紅茶のシフォンケーキ

◆個人盛(テーブルへ提供)

前菜 季節の"9種"前菜盛り合わせ
イカの梅ジュレ
カマス・生ハム・オクラのマリネ
ロースハムスライス・砂肝の塩焼き
アトランティックサーモン・市松テリーヌ・柚子なめこ
豚タンテリーヌ・アンガス種のローストビーフ
ナマコのみぞれ和え・きゅうりの天盛り
ぶりの柚庵焼き・菊蕪・はじかみ
菜種進上・ふきの煮物
タコスライスの酢味噌かけ

◆ビュッフェ(料理台へ提供)

九谷焼皿盛
サラダ
温製料理

スペイン産生ハム
鴨スモークのサラダポウル トマトサラダ
カットチキンと野菜の甘酢鍋掛け
鶏はらみ串とコンボール・春巻き
茸とサーモンの和風パスタ
カレイのパイ包み焼き ぴやべース風
牛ロースのステーキ おろしソース
小松うどんと加賀野菜
フルーツ盛り合わせ 紅茶のシフォンケーキ
抹茶のレアチーズケーキ

■その他ご予算・人数に合わせ各種パーティー・ご宴会承ります。お気軽にお問い合わせください。

Optional Dishes

オプション料理

◇()内は消費税・サービス料12%を含んだ金額です。
◆料金は予告なく変更になる場合がございます。
◆別途会場費がかかります。

オプション追加でパーティーをグレードアップ!

[当館名物特別料理] ふぐの薄造り九谷焼皿盛り <small>※地元九谷焼作家の方々により特別に制作いただいた大絵皿に盛り付けます。スタッフがお取り分けいたします。</small>	お一人様 ¥750 (¥924)
[ライブキッチン(実演)] 北海道産十勝牛フィレ肉のグリエ 握り寿司屋台 [上] <small>(50名様~手配可能です)</small>	お一人様 ¥800 (¥985) お一人様 ¥2,000 (¥2,464) お一人様 ¥1,500 (¥1,848)
小松名産塩焼きそば 帆立と赤海老の鉄板焼き 鮮魚のポワレ 牛ミスジ肉のローストビーフ	お一人様 ¥550 (¥677) お一人様 ¥600 (739) お一人様 ¥600 (739) お一人様 ¥580 (714)
[コース料理のメインをグレードアップ] 和牛サーロインのグリエ	お一人様 ¥780 (¥960)
[追加料理] 海老と季節野菜の天ぷら 小松うどん又は鴨の治部煮そば <small>※お好きな方をお選びください</small> 具だくさん ゴロゴロ茶わん蒸し 生ハムスライス(九谷焼皿盛り) デザートビュッフェ	お一人様 ¥600 (¥739) お一人様 ¥450 (¥554) お一人様 ¥480 (¥591) お一人様 ¥400 (¥492) お一人様 ¥600 (¥739)



Drinks

ドリンク 豊富なドリンクバリエーション

[飲み放題プラン] ※飲み放題は2時間となります

スタンダードプラン お一人様 ¥2,300 (¥2,833)

[アルコールアイテム]
◇瓶ビール ◇ワイン(赤・白) ◇日本酒(熱燗・常温)
◇ウイスキー ◇焼酎(麦・芋) ◇カクテル(カシス・ピーチ)

[ソフトドリンクアイテム]
◇ノンアルコールビール ◇オレンジジュース ◇ジンジャーエール
◇アップルジュース ◇烏龍茶 ◇コーラ ◇炭酸水

ソフトドリンクプラン お一人様 ¥1,300 (¥1,601)

◇オレンジジュース ◇ジンジャーエール ◇アップルジュース
◇烏龍茶 ◇コーラ
◆プラス¥200でノンアルコールビールもしくはノンアルコールワイン追加

[オプションドリンク]

※飲み放題プランご利用の場合に限りご注文いただけます。
※事前予約要

北陸の地酒
例:「神泉 大吟醸(一升瓶)」 ¥9,542 (¥10,496)/本
※他にも様々な銘柄のお酒をご用意しております。お気軽にご相談くださいませ。
お祝いや差し入れでのお手配も承っております。

ハニベ蔵富院貯蔵 日本酒「巖雲」 ¥900 (¥1,108~)/本

乾杯用スパークリングワイン ¥1,350 (¥1,663)/本

ウェルカムドリンク ¥600 ~ (¥739~)/人

食後のコーヒー ¥250 (¥308)/杯

