

GRAND OPENING PARTY PLAN オープン記念パーティープラン

真心を込めた多彩なお料理で、美味しさのおもてなしパーティーを。

◆()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。

コース料理形式 多彩なパーティーにおすすめ グランドオープンコース

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〉

- アミューズ ◇黒毛和牛の“握り” 加賀富士菊のジュレ
箱前菜 ◇季節の箱前菜7種
①帆立のグリエと能登サーモン 小松産トマト トピコ添え
②豚タンテリーヌと生ハム 砂肝塩焼き
③彩野菜の3色湯葉巻き
④炙り鮭と季節野菜のサラダ
⑤茄子含め煮 竹の子土佐煮 鯉かばやき 絹さや
⑥ホタルイカ沖漬け 鱈木の芽みそ焼き 青さだし巻き
⑦タラの芽天ぷら はじかみ
お造り ◇ふぐの薄造り 九谷焼皿盛り
河豚皮 大葉 芽葱 刻葱 酢橘 紅葉おろし ポン酢
温物 ◇土瓶蒸し 蛤 竹の子 若布 木の芽
メイン ◇牛ミスジ肉のローストビーフ 季節の温野菜添え
お食事 ◇鯉かば焼き 味噌汁 香の物
デザート ◇自家製デザート2種

C コース お一人様 ¥8,300 (¥10,226)

D コース お一人様 ¥10,000 (¥12,320)

オープン特別記念
グランドオープンコース特典として
「ふぐの薄造り」
「九谷焼皿盛り」
をご提供いたします

※写真はグランドオープンコース「Bコース」です ※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 お一人様 ¥6,400 (¥7,884)

- アミューズ 黒毛和牛とカッペリーニ 加賀器油ジュレと小松産トマト
前菜 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
魚料理とスープ 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
メイン 国産牛フィレ肉のグリエ 大山鶏のブラン添え
パン パケット クルミパン
デザート 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

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

◆個人盛(テーブルへ提供)

- 季節の“9種”前菜盛り合わせ ~石川県産食材を盛り込んで~
①白卵 烏賊の梅ジュレ
②ポテトシュリンプ 生ハム 能登椎茸のマリネ
③ロースハムスライス ドライフルーツとナッツのテリーヌ
④紅鮭ミルフィーユ 能登産サーモン 明太クレープ
⑤アンガス種ローストビーフと地物ブロッコリー
⑥茄子の含め煮 鯉かばやき 絹さや
⑦加賀太きゅうりと蟹の群の物
⑧炙り帆立とアスパラ 黄身酢かけ
⑨無花果 白ごまソース フリ柚子

◆ビュッフェ(料理台へ提供)

- 小松うどんと加賀野菜
手毬寿司
ブランドポーク「まこまち」のロースト
帆立のバルファルシ
有頭海老のソテー
トマトシチュー
牛ロースのグリエ おろしソース
苺のヴァヴァアロアとミルクのブランマンジェ
オペラ
チーズロールケーキ

箱前菜+お持ち帰り御膳 互礼会などお食事時間が短いご宴席におすすめ

にぎわい玉手箱コース お一人様 ¥7,500 (¥9,240)

◆箱前菜(テーブルへ提供)

- 季節の前菜盛り合わせ
~石川県産食材を盛り込んで~
烏賊の梅ジュレ
砂肝炭火焼とブロッコリー ピンチョス
蓮根はさみ揚げ
能登産サーモン 明太クレープ
貝柱のチーズテリーヌ
地物玉ねぎのオープン焼き フルール・ド・セル
ホタルイカ沖漬け 大根おろし
竹の子土佐煮 青さ入りだし巻き
生麩の三色団子 進上
南天 ゆり根花びらちらし
炙りびんちょう鮭 うるい 黄身酢添え

◆お持ち帰り御膳(折詰)

- 一の膳 生ハム・モッツアレラチーズ、博多巻き
ソフトチキンテリーヌ、ロースハムスライス
豚タンテリーヌ、鴨スモーク
二の膳 能登産サーモン、サーモンテリーヌ
明太クレープ、ポテトシュリンプ
烏賊の梅ジュレ
三の膳 国産牛フィレ肉のグリエ おろしソース
四の膳 鯉かばやき、沖タレ、粉山椒、ネギ、錦糸玉子
五の膳 さごし味噌漬、だし巻き、笹餅、進上、くるみ餅
鯉かばやき、さつまいも甘露煮、はじかみ、南天
六の膳 六方芋、梅人參、竹の子土佐煮、海老旨煮、
茄子含め煮、絹さや、しいたけ綾煮

■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。

※写真はイメージです

OPTIONAL DISHES オプション料理 オプション追加でパーティーをグレードアップ!

【ライブキッチン(実演)】

北海道産十勝牛フィレ肉のグリエ お一人様 ¥600 (¥739)

海老と季節野菜の天麩羅 お一人様 ¥600 (¥739)

にぎり寿司屋台 お一人様 ¥1,200 (¥1,478)

【メイン料理の差替え】

和牛サーロイン お一人様 ¥780 (¥960)

【追加料理】

牛ミスジ肉のローストビーフ お一人様 ¥480 (¥591)

能登豚のローストポーク お一人様 ¥450 (¥554)

小松うどん 又は 金沢名物 鴨の治部煮そば お一人様 ¥450 (¥554)
※お好きな方をお選びください

デザートビュッフェ お一人様 ¥580 (¥714)

自家製デザート お一人様 ¥300 (¥369)



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・ウオッカ)

【ソフトドリンクアイテム】

- ◇ノンアルコールビール ◇みかんジュース ◇ジンジャーエール
◇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)

- ◇烏龍茶 ◇みかんジュース ◇コーラ ◇ジンジャーエール
◆プラス¥200でノンアルコールビール追加

【オプションドリンク】

※飲み放題プランで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 (720ml) ¥3,000 ~ (¥3,696 ~)

ボトルワイン (750ml) ¥3,000 ~ (¥3,696 ~)

北陸の地ビール (720ml) ¥600 ~ (¥739 ~)

果実酒 3種セット (各720ml) ¥5,800 (¥7,145)

食後のコーヒー お一人様 ¥250 (¥308)

