



春の宴会プランA

メニュー

お一人様 税込み 7,000円

- ・ラタトゥイユと生ハムのオープンサンド
- ・スモークサーモンとほうれん草の白和え
- ・お造り (鯛、サーモン、カツオ)
- ・チキンとオクラの胡麻サラダ
- ・桜海老と菜の花のスパニッシュオムレツ
- ・豚バラ肉とシュークルート
- ・海老の洋風茶わん蒸し
- ・サワラと旬野菜の桜蒸し
- ・チキンの木の芽味噌焼き、筍の土佐煮添え
- ・海鮮巻き寿司
- ・山菜蕎麦
- ・コーヒーとデザート ~コーナーにて~
(あまおう苺ロールケーキと抹茶ムース)



春の宴会プランB

メニュー

お一人様 税込み 8,500円

- ・ラタトゥイユと生ハムのオープンサンド
- ・スモークサーモンとほうれん草の白和え
- ・お造り (マグロ、鯛、カンパチ)
- ・チキンとオクラの胡麻サラダ
- ・桜海老と菜の花のスパニッシュオムレツ
- ・豚バラ肉とシュークルート
- ・紅ズワイガニの洋風茶わん蒸し
- ・サワラと旬野菜の桜蒸し
- ・豚肩肉のロースト、筍のフリットと
ベリーパルサミソース
- ・海鮮巻き寿司 (サーモン、カツオ)
- ・山菜蕎麦
- ・コーヒーとデザート ~コーナーにて~
(あまおう苺ロールケーキと抹茶ムース)



春の宴会プランC

メニュー

お一人様 税込み 10,000円

- ・ラタトゥイユと生ハムのオープンサンド
- ・スモークサーモンとほうれん草の白和え
- ・苺とフルーツマトの紅茶マリネ
- ・お造り (マグロ、鯛、カンパチ)
- ・鴨肉と自家製リコッタチーズのサラダ
- ・桜海老と菜の花のスパニッシュオムレツ
- ・豚バラ肉とシュークルート
- ・フォアグラの洋風茶わん蒸し
- ・メバルのワカメ蒸しと旬野菜の天麩羅
- ・牛サーロインのローストビーフ赤ワインソース
- ・海鮮ちらし寿司
(サーモン、カツオ、海老、帆立、イクラ)
- ・ニシン蕎麦
- ・コーヒーとデザート ~コーナーにて~
(あまおう苺ロールケーキと抹茶ムース)

プランに含まれるもの (コース共通)

料理 + フリードリンク + 会場費 + 音響照明費込み (マイク2本付)

【フリードリンク】

瓶ビール、焼酎(麦・芋)、ウイスキー、ハイボール、ワイン(赤白)、ジュース、ウーロン茶、
ノンアルコールビール (B、Cコースには日本酒、梅酒、レモンサワーが付きます。)

※ラストオーダーは終了の20分前、ご延長は30分毎お一人様につき700円の追加料金を頂きます。

※食材の入荷状況によりメニュー内容は変更する場合がございます。予めご了承ください。



お申し込みはお電話にて承ります。

ラッセホール 宴会予約 078-291-1110