



夏の宴会プランA

メニュー

お一人様 税込み 7,000円

- ・ココナッツラスクとペッパーポーク
 - ・インゲンの胡麻和えと流し豆腐
 - ・お造り (鯛、サーモン、カンパチ)
 - ・生ハムのシーザーサラダ
 - ・ベーコンとほうれん草のキッシュ
 - ・厚揚げと浅利、茄子のそぼろ餡かけ
 - ・サーモンのグリーンマスタード パン粉焼き
 - ・チキンのオレンジ煮込み ラタトゥイユソース
 - ・太巻きと細巻き2種 (新香巻き、烏賊きゅうり)
 - ・モロヘイヤとオクラのとろろ蕎麦
- ・コーヒーとデザート ~コーナーにて~
(瀬戸内レモンケーキとカッサータ)



夏の宴会プランB

メニュー

お一人様 税込み 8,500円

- ・ココナッツラスクとペッパーポーク
 - ・インゲンの胡麻和え自家製リコッタ
 - ・お造り (マグロ、鯛、カンパチ)
 - ・生ハムのシーザーサラダ
 - ・蟹と蛸とジャガイモのキッシュ
 - ・揚げ茄子のそぼろ餡かけ
 - ・スズキのポワレ ソースショロン
 - ・ローストポークマーマレードソース
 - ・巻き寿司・にぎり寿司2種 (サーモン、海老)
 - ・鴨山菜蕎麦
- ・コーヒーとデザート ~コーナーにて~
(瀬戸内レモンケーキとカッサータ)



夏の宴会プランC

メニュー

お一人様 税込み 10,000円

- ・ココナッツラスクとペッパーポーク
 - ・インゲンの胡麻和え自家製リコッタ
 - ・マスクメロンと生ハム
 - ・お造り (マグロ、サーモン、カンパチ)
 - ・フォアグラのテリーヌと季節のフルーツを
使ったタブレサラダ
 - ・ベーコンとほうれん草のキッシュ
 - ・揚げ茄子のそぼろ餡かけ
 - ・イサギのアクアパッツァ
 - ・牛サーロインのローストトリュフソース
 - ・海鮮ちらし寿司
(サーモン、鯛、海老、帆立、イクラ)
 - ・鴨山菜蕎麦
- ・コーヒーとデザート ~コーナーにて~
(瀬戸内レモンケーキとカッサータ)

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