

## 「暁雲」リニューアル記念

### オータムプラン

〈Aプラン〉 ¥8,000

ビール／ワイン or 焼酎 or カクテル／ソフトドリンク

オンテールビュッフェスタイル (20名様より)

オードヴル盛り合わせ／甘いえんどう豆のクリームスープ／帆立貝の柔らかムースにオマール海老のメダイオンと旬野菜を添えて サフランソースとともに／仔牛肉のロール仕立て赤ワイン煮込みブルゴーニュ風 季節の野菜とポテトムースとともに／★小巻寿司／★シェフパティシエおすすめデザート／コーヒー

〈Bプラン〉 ¥9,000

ビール／ワイン or 焼酎 or カクテル／ソフトドリンク

オンテールビュッフェスタイル (20名様より)

和風オードヴル盛り合わせ／滑らかな蕪のクリームスープ／鱸の白ワイン蒸し 人参のピュレとクリーミーなソース添え／仔牛ロース肉のロースト 丹波しめじ風味フォンド・ヴォーをソースに／★小巻寿司／★ダークチェリーのジュビレバニラアイスを添えて／コーヒー／自家製各種パン

着席 or 立食ビュッフェスタイル (40名様より)

シェフおすすめのオードヴル 3種の味わい／スモークサーモン コンディメント添え／セレクトチーズの盛り合わせ／シーザーサラダ／ラタトゥイユを巻き込んだジャンボオムレツ／サーモンのムニエル胡麻風味 ハシバミバターソース／鱸のマッシュルーム詰め ベアルネーズグラタン／特選牛肉のロースト カービングサービス／仔羊のローストポテトソテー添え／若鶏のソテータイ風茸ピラフ添え／九条葱と季節の茸のペペロンチーノ／オークラ特製ベジタブルカレー／★小巻寿司／★シェフパティシエおすすめデザート／季節のフルーツ盛り合わせ／コーヒー または 紅茶

※仕入れ状況等によりメニューを変更する場合がございます。

## 〈Cプラン〉 ¥10,000

ビール／ワイン or 焼酎 or カクテル／ソフトドリンク

フランス料理コース

- アボカドの柔らかかムースに 蟹サラダとガスパチョを添えて
- ベーコンと季節野菜のスープ ペリゴール風
- 新鮮帆立貝のパイ包み焼き磯の香り シブレット風味のバターソース
- 本日のシャーベット
- ★特選牛フィレ肉のポワレにハーブの香りをまとわせて 伝統の赤ワインソースとともに
- ★“炎の舞” クレープシュゼット バニラアイス添え フランベサービス
- コーヒー
- 自家製各種パン

## 〈Dプラン〉 ¥8,000

ビール／紹興酒／ソフトドリンク

中国料理コース

- 季節の刺身入り チャイニーズサラダ
- 冷菜の盛り合わせ
- ★蟹肉入りふかのひれのスープ
- 飲茶2種盛り合わせ
- イカと野菜の炒め
- 海老と玉子のチリソース煮
- 肉団子の黒酢ソース
- 五目やきめしとザーサイ
- 杏仁豆腐

※仕入れ状況等によりメニューを変更する場合がございます。

## ◇オプションメニュー◇

### 【メニューの変更】

- ★肉料理をステーキのフランベサービスに ￥1,500
- ★小巻寿司を小巻・握り寿司に ￥500
- ★小巻寿司を握り寿司に ￥1000
- ★蟹肉入りふかのひれのスープをふかのひれの姿煮に ￥1,000
- ★デザートケーキビュッフェに（40名様より） ￥1,000

### 【メニューの追加】

- 「有喜屋」そば（40名様よりコーナー対応可） ￥600
- 中国料理「桃李」汁そば（40名様より） ￥1,000
- 北京ダック ￥1,500

### 【フリードリンクアイテムの追加】

- 日本酒・ワイン・ウイスキー・焼酎・カクテルから3種追加 ￥600

※仕入れ状況等によりメニューを変更する場合がございます。