

歓送迎会

SPRING PARTY

春のパーティープラン

2024年 2月1日(木)～4月30日(火)



- ※ミニ グルマンディーズ (蛸とワカメのさ・ら・だ) (干し柿入りイタリア風カッサータ) (公魚の南蛮漬)
- ※琴浦グランサーモンの洋風お造り
- ※韓国風 野菜たっぷりチャプチェ
- ※香草パン粉を衣にお魚の串カツ 特製タルタルソース
- ※豚肉と厚揚げ豆腐の麻婆ソース味
- ※むらくもスタイル 骨付き鶏モモ肉のベーコンソース煮込み
- 箱ちらし寿司
- 抹茶のプリンわらび餅添え

6,000円コース

2時間飲み放題付

2時間 飲み放題

日本酒／瓶ビール／焼酎(芋・麦)
 ワイン／ウイスキー
 ウーロン茶／ジュース
 ノンアルコール(カクテル・ビール)

しまねの地酒プラン

さらに、**お一人様+1,000円**
 でしまねの各地の地酒(純米酒)をご用意できます。

2時間
飲み放題



オプションメニュー 照沼総料理長がおすすめする多国籍の味を、ぜひご堪能ください。

各+1,000円 ※印メニューとの差し替えの場合、各+500円



飯南町ポークのロールキャベツ トマト煮込み

お箸で切れるほど、柔らかく煮込んだロールキャベツです。脂肪が白くあっさりとした飯南町ポークを、ほんのり酸味の効いたトマト仕立てにいたしました。



鶏肉と砂肝、地茸のコンフィ

コンフィとは、食材を低温の油でじっくりと煮たフランス料理です。

タイ風焼きそば“パッタイ” (ライスヌードル)

豚肉のサルティンボッカ風

豚肉に生ハムを乗せたイタリア料理です。

豚肉の低温加熱 トンナートソース

ツナとケイパーを使ったマヨネーズソースをかけて提供する料理です。



柔らかよだれ鶏 “むらくも風”



飯南町イノシシのシチュー



地野菜の天麩羅

韓国風 屋台のおでん

鰻かつ たくわんのタルタルソース

鶏つくね サンラポースタイル

鶏つくねをオリジナルのホテル風に仕上げました。



割子そば (1枚) +250円



総料理長おまかせ 日本酒あてセット (3種)+500円 (5種)+800円



Terunuma Hidenori

総料理長 照沼 英則

和・洋・韓の新感覚の料理の競演です。