

# Dramatic Reception

扉を開けると至福のひとつが始まる  
ホテルクオリティのパフォーマンスと  
専門シェフによるバラエティ豊かなお料理  
大切な方々と過ごす上質な時をお届け致します

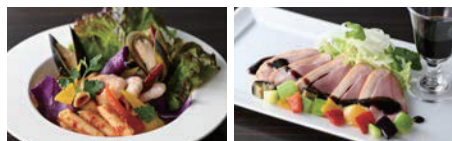


## Special 14品

スペシャルプラン

少人数の会食から会議や研修など  
多彩なプランが可能です

¥5,500 (税別)/お一人様



- 冷製ローストビーフ *冷*  
特製ホースラデッシュソース
- 生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
- 冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ
- 柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏
- カラフルフルーツトマト
- モッツアレラチーズのカプレーゼ
- 紅茶鴨のバストラミ バルサミソース
- 握り寿司5種盛り合わせ (まぐろ・サーモン他)
- 全粒粉パンのサンドイッチ  
ソフトサラミ&チェダーチーズ

- 鶏もも肉と彩野菜のグリル *Hot*  
ガーリックトマトソース
- 白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて
- 上海炒麺 上海塩焼きそばエビせんべいと共に
- 茄子とひき肉のオープン焼き

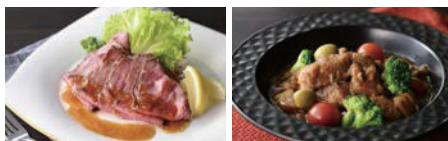
- プチケーキアソート (3種盛り合わせ)
- 季節フルーツ盛り合わせ *Dessert*

## おすすめ Deluxe 16品

デラックスプラン

大切な時間に心地よいおもてなしを  
人気NO1のおすすめプラン

¥6,500 (税別)/お一人様



- 冷製ローストビーフ *冷*  
特製ホースラデッシュソース
- 生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
- 冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ
- 柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏
- カラフルフルーツトマト
- モッツアレラチーズのカプレーゼ
- 紅茶鴨のバストラミ バルサミソース
- スモークサーモンと香味野菜のシラスマリネ
- 握り寿司上6種盛り合わせ  
(上まぐろ・上サーモン・赤海老他)
- 全粒粉パンのサンドイッチ  
ソフトサラミ&チェダーチーズ

- 牛肉の赤ワイン煮込み プロバンスル風
- 鶏もも肉と彩野菜のグリル *Hot*  
ガーリックトマトソース
- 白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて
- 上海炒麺 上海塩焼きそばエビせんべいと共に
- 茄子とひき肉のオープン焼き

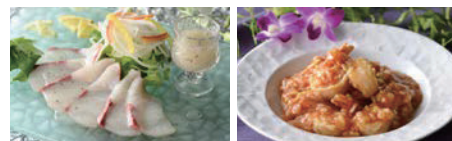
- プチケーキアソート (3種盛り合わせ)
- 季節フルーツ盛り合わせ *Dessert*

## Platinum 17品

プラチナプラン

エグゼクティブの格式あるお集まりや  
華やかなパーティーにふさわしいプラン

¥7,500 (税別)/お一人様



- 低温&長時間焼成で焼きあげた *冷*  
国産手仕込みローストビーフ
- 本日の鮮魚のカルパッチョ
- 生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
- 柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏
- カラフルフルーツトマト
- モッツアレラチーズのカプレーゼ
- 紅茶鴨のバストラミ バルサミソース
- スモークサーモンと香味野菜のシラスマリネ
- 握り寿司特上8種盛り合わせ  
(上まぐろ・いくら・かんぱち)
- 全粒粉パンのサンドイッチ  
ソフトサラミ&チェダーチーズチーズ

- 牛肉の赤ワイン煮込み プロバンスル風
- 絶品大海老の本格チリソース
- 鶏もも肉と彩野菜のグリル *Hot*  
ガーリックトマトソース
- 白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて
- 上海炒麺 上海塩焼きそばエビせんべいと共に
- 茄子とひき肉のオープン焼き

- プチケーキアソート (3種盛り合わせ) *Dessert*
- シェフお勧め 季節フルーツ盛り合わせ

### 全プランアルコール飲み放題付



- Drinks
- 瓶ビール
  - ワイン(赤・白)
  - レモンサワー
  - 焼酎(麦・芋)
  - ウィスキー
  - ウーロン茶
  - オレンジジュース
  - ソーダ水
  - ミネラルウォーター

+¥500 (税別)/お一人様  
スパークリングワイン・カシス・ジン

お客様のご要望に合わせ最適なプランをご提案いたします  
※メニューは、季節や仕入により異なります。※写真はイメージです。  
※パーティーのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄、  
人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄にご連絡ください。  
※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。