
◇◆◇ 立食会場コースメニュー ◇◆◇

- ・松コース…全 9品 量はやや抑え気味にして食材にこだわったコース
 - ・竹コース…全 12品 ボリューム・質ともに充実したコース
 - ・梅コース…全 10品 ボリュームも十分でお得なコース
-
-

《松コース》

1. 小鉢盛3種（旬のお刺身や珍味など）
 2. 串物盛合せ
 3. 国産牛のローストビーフ
 4. 大海老のチリソース炒め
 5. 季節のヘルシー料理（魚料理、他）
 6. 中華点心（蒸餃子、小籠包、焼売など）
- その他ご飯物として
7. 上握り寿司
 8. スパイシーカレーとターメリックライス
 9. 麺類

《竹コース》

1. 海老と帆立のチリソース
 2. ポーク煮込み木の子ソース
 3. ローストチキン
 4. シーフードと生ハムのマリネ
 5. ローストビーフサラダ
 6. ペンネカレーグラタン
 7. 鯛の刺身盛
 8. 中華揚げ物盛合せ
 9. 中華点心（蒸餃子、小籠包、焼売など）
- その他ご飯物として
10. 串揚げ盛合せ
 11. 上握り寿司
- その他
12. デザート・フルーツの盛合せ

《梅コース》

1. ソーセージと焼物盛合せ
 2. ローストチキン
 3. シーフードと生ハムのマリネ
 4. ローストビーフサラダ
 5. ペンネカレーグラタン
 6. 串揚げ盛合せ
 7. 焼き鳥盛合せ
 8. 中華点心（蒸餃子、小籠包、焼売など）
- その他ご飯物として
9. 握り寿司
 10. ソースまたは塩焼きそば

◎ 各コースとも季節により一部内容が変わる事があります
