

歓送迎会プランメニュー

2時間
飲み放題付

ビール・日本酒・焼酎(麦・芋・米)・ウイスキー・ノンアルコールビール
ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジジュース・コーラ・アップルジュース・ジンジャーエール)

ホテル マリターレ 創世

5,500円コース (税込)

- 旬の和え物
- お造り二種盛
- 旬魚の焼き物
- 季節野菜の炊合せ
- 蒸し物
- 季節の酢の物
- 旬の揚げ物
- 温製麺
- バラエティ寿司
- フルーツ

HOTEL MARITAL SOUSEI
和食卓盛 10品

- 国産豚ロース肉のハンガリー風 トマトソース
- 鶏もも肉のソテー 香草風味のチーズ焼き ムニエルソース
- 白身魚のウニソース焼き 海苔風味のヴァンプランソース
- きのことベーコンの和風パスタ 青じそ風味
- カットトマトと生ハム、グラナパダーノチーズのサラダ仕立て
- タコのわさびマリネとスモークサーモンの葉味添え 彩り野菜
- ツナとハム、チーズ、野菜のミックスサンドウィッチ
- カットフルーツ盛り合わせ
- お刺身盛り
- バラエティ寿司

HOTEL MARITAL SOUSEI
洋和卓盛 10品

- 国産豚ロース肉のハンガリー風 トマトソース
- 鶏もも肉のソテー 香草風味のチーズ焼き ムニエルソース
- 白身魚のウニソース焼き 海苔風味のヴァンプランソース
- きのことベーコンの和風パスタ 青じそ風味
- 本日のピッツァ
- カットトマトと生ハム、グラナパダーノチーズのサラダ仕立て
- タコのわさびマリネとスモークサーモンの葉味添え 彩り野菜
- ツナとハム、チーズ、野菜のミックスサンドウィッチ
- カットフルーツ盛り合わせ
- 鶏のから揚げ 黒粒胡椒風味
- 豚と野菜の回鍋肉 味噌仕立て
- 小海老とトウモロコシの中華炒飯
- 本日の点心

HOTEL MARITAL SOUSEI
洋中ブッフエ 13品

6,500円コース (税込)

- 牛ロース肉のソテー 西洋わさび醤油風味 彩りサラダ ポンピンポテト添え
- 白身魚と小海老、ホウレン草のボンファミ グラタン仕立て
- 茄子と挽肉のスパゲッティー ボローニャ風
- 国産鶏胸肉の酒蒸しと冷製肉類の盛り合わせ 粒マスタードソース
- 薄切りスモークタコとスモークサーモンのマリネ 香味野菜添え
- 焼肉バーガー
- 蓋物：旬野菜の炊合せ
- 焼き物：旬魚の焼き物
- 蒸し物：季節の蒸し物
- 和え物：旬の和え物
- 刺身：二種盛
- 食事：バラエティ寿司

HOTEL MARITAL SOUSEI
和洋卓盛 12品

- 牛ロース肉のソテー 西洋わさび醤油風味 彩りサラダ ポンピンポテト添え
- 牛バラ肉のシチュー 赤ワイン風味 ビーンズミックス添え
- 白身魚と小海老のボンファミ グラタン仕立て
- 茄子と挽肉のスパゲッティー ボローニャ風
- 本日のピッツァ
- 牛肉入りフォンドヴォーカレー ライス添え
- 国産鶏胸肉の酒蒸しと冷製肉類の盛り合わせ 粒マスタードソース
- 薄切りスモークタコとスモークサーモンのマリネ 香味野菜添え
- 海老フリットのマヨネーズ和え ポテトサラダと揚げ野菜のサラダ
- ミックスサンドウィッチ
- フルーツ盛り合わせ
- バラエティ寿司といなり寿司
- 刺身盛

HOTEL MARITAL SOUSEI
洋和ブッフエ 13品

- 先付：旬の和え物
- 前菜：珍味三種盛り
- 造り：旬魚サラダ仕立て
- 蒸し物：茶碗蒸し
- 洋皿魚：赤魚と小海老、小柱、ほうれん草のフィレンツェ風
- 洋皿肉：国産豚肉のピカタ ミラノ風 ソースポワブロンルージュ
- 蓋物：旬野菜の炊合せ
- 食事：白ご飯 香の物
- 留碗：吸い物
- 果物：ソルベ

HOTEL MARITAL SOUSEI
和洋会席 10品

7,500円コース (税込)

- 国産牛ロース肉のソテー シャリアビン風 ポンピンポテト添え
- 牛バラ肉のシチュー ア・ラ・モード 温野菜添え
- 白身魚のポワレと有頭海老のワイン蒸し プールブランソースのバルサミコ酢風味
- 国産牛腿肉のロースト 香味野菜添え
- カンパチと水いかの細切り明太子和え 海草サラダ
- 国産豚のカツサンド
- デザート
- 蓋物：旬野菜の炊合せ
- 焼き物：旬魚の焼き物
- 蒸し物：季節の蒸し物
- 和え物：旬の和え物
- 刺身：三種盛
- 食事：にぎり寿司

HOTEL MARITAL SOUSEI
和洋卓盛 13品

- 国産牛ロース肉のソテー シャリアビン風 ポンピンポテト添え
- 牛バラ肉のシチュー ア・ラ・モード 温野菜添え
- 佐賀県産鶏もも肉のグリル きのこのソテー ソース ムニエルとピストゥー飾り
- 蟹肉入り魚のムース フルーロン添え 香草風味の小海老のソース
- 白身魚のポワレと有頭海老のワイン蒸し プールブランソースのバルサミコ酢風味
- ビーフ フォンドヴォーカレー
- 国産牛腿肉のロースト 香味野菜添え
- 生ハムとイタリアンプロシュートの取り合わせ グラナパダーノチーズ
- カンパチと水いかの細切り明太子和え 海草サラダ
- 国産豚のカツサンド
- にぎり寿司
- デザート各種盛り合わせ
- 刺身

HOTEL MARITAL SOUSEI
洋和ブッフエ 13品

- オードブル：背割り海老とカンパチのフリット 海草サラダ ラヴィゴートソース
- 前菜：珍味五種盛
- 造り：三種盛
- 蒸し物：茶碗蒸し
- 洋皿魚：白身魚のウニソース焼き エリンギ茸のバターソテー 海苔のクリームソース
- 洋皿肉：牛フィレ肉のソテー 彩り野菜のバイエルディ バーベキューソース
- 蓋物：旬野菜の炊合せ
- 食事：炊き込みご飯 香の物
- 留碗：吸い物
- 果物：デザート

HOTEL MARITAL SOUSEI
和洋会席 10品

※予告なしに内容変更の場合がございますのでご了承下さい。

※期間：平成 31 年 3 月～