



株式会社

サンケイ会館
catering

和食・洋食・中華料理を、
お客様のご予算やお好みなどにあわせて
オーダーメイドメニューを組み立てます。
食材は厳選した素材を活かし、
味覚だけでなく観て楽しんでいただけるお料理を
心がけております。

ご予約は30名様より承ります

BUFFET PLAN

- ビュッフェ -

※メニュー内容はサンプルとなります

6,000円プラン (税抜) 11品

- ◆洋食冷製料理
ジャガイモのサラダニース風
スモークサーモンのカルパッチョ仕立て
生ハムと野菜のマリネ
ミックスサンド
- ◆洋食温製料理
白身魚のマルニエヌソース
鶏のガランティーヌ 茸風味
四元豚ロースとバラ肉のしゃぶしゃぶ仕立て
ローストビーフ白ゴマ風味
- ◆アジア 中華料理
海鮮塩焼きそば
- ◆和食料理
季節の蕎麦
- ◆デザート盛り合わせ
- ◆2時間フリードリンク

7,000円プラン (税抜) 12品

- ◆洋食冷製料理
3種のキノコのキッシュ
鴨胸肉の味噌風味
ミックスサンドイッチ
サーモントラウトの香草風味
- ◆洋食温製料理
白身魚のゆず風味クリームソース
鶏胸肉のヴァプール シュブレードソース
香草でマリネした豚肉のグリルチュムチュリソース
牛肉のロースグリル 季節の野菜添え
- ◆アジア 中華料理
中華点心盛り合わせ
- ◆和食料理
江戸前握り寿司
季節の蕎麦
- ◆デザート盛り合わせ
- ◆2時間フリードリンク

8,000円プラン (税抜) 13品

- ◆洋食冷製料理
テリーヌ盛り合わせ
鴨とジャガイモのブルスケッタ
サーモントラウトの香草風味
鶏胸肉の味噌風味
- ◆洋食温製料理
タラのボワレマルセイユ風
若鳥のソテーアンチョビとケッパー風味
仔牛のコルドンブルー
豚肉のグヤーシュ
牛肉のアッシュェ パルマンティエ風
- ◆アジア 中華料理
中華点心蒸籠蒸し
- ◆和食料理
江戸前握り寿司(上)
季節の炊き合わせ
- ◆デザート盛り合わせ
- ◆2時間フリードリンク

Free Drink

※2時間制

ビール(中瓶)/赤ワイン/白ワイン/ウーロン茶/オレンジジュース/ミネラルウォーター/炭酸水
ウイスキー(7,000円・8,000円プランのみ)/焼酎(7,000円・8,000円プランのみ)

Course PLAN

- コース -

14,500円プラン (税抜)

【お料理】

穴子と茄子のテリーヌ
玉蜀黍の冷製ポターージュ
鱈のボワレ、塩レモンクリームソース
牛フィレ肉の低温ロースト、ソースベルシー
ベイクドチーズとレアチーズのデュオ
パン
コーヒー or 紅茶

【お飲み物】※2時間飲み放題

ビール
ウイスキー
焼酎
赤ワイン
白ワイン
ウーロン茶
オレンジジュース
ミネラルウォーター
炭酸水

※メニュー内容はサンプルとなります

