

忘・新年会 プラン2024

【開催期間】

2024年11月1日～2025年1月31日

宴を美味しく彩るプラン

【パーティプラン～和洋中料理】

◆卓盛 / 15名様より承ります

◆立食 / 30名様より承ります

各¥7,000

【コースプラン】

◆洋食コース

◆中華コース

各¥10,000

【フリードリンクプラン】

¥3,000 (2時間)

ビール・泡盛・ウイスキー・ハイボール・ワイン(赤/白)
レモンサワー・ノンアルコールビール・ソフトドリンク

宴を更に充実！
オプションメニュー

- ・スペアリブのスパイシー焼き
20人前 ¥30,300
- ・北京ダックのクレープ包み
40人前 ¥38,800
- ・牛サーロインローストビーフ
約 20人前/4kg ¥45,000
- ・握り寿司
20人前 ¥28,500
- ・造り盛り合わせ
20人前 ¥28,500
- ・おでん
20人前 ¥15,000
- ・牛汁
20人前 ¥11,000
- ・鯛の塩包み焼き
1本 ¥9,700
- ・デザート盛り合わせ
20人前 ¥9,700
- ◆カラオケ
1台 ¥27,500
- ◆フリードリンクプラン延長 30分 ¥700

※全てサービス料、税金込み料金です ※写真はイメージです
※季節や食材の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます



忘・新年会プランメニュー【パーティプラン】

¥7,000

＝立食プラン＝

※30名様より承ります

- 寿司盛り合わせ
- お造り盛り合わせ
- 前菜3種盛り合わせ
 - ・ポークテリヌ ドライフルーツ添え
 - ・スモークサーモンテリヌ
 - ・カマンベールチーズのピンチョススタイル
- 牛肉のグリエ 特製和風クリーミーソース
- 沖縄県産豚肉のロースト 粒マスタードソース
- 白身魚に野菜のムースを被せて
サフラン入り白ワインソース
- 若鶏のロースト ふりかけ野菜 バジルソース
- 魚介類のグラタン
- フリット盛り合わせ
- 剥き海老のチリソース
- 麻婆豆腐
- 五目あんかけ焼きそば
- 高菜入りチャーシューチャーハン
- 肉焼売
- デザート盛り合わせ
- フルーツ盛り合わせ
- 珈琲

＝卓盛りプラン＝

※15名様より承ります

- 前菜盛り合わせ
 - ・ポークテリヌ ドライフルーツ添え
 - ・カマンベールチーズのピンチョススタイル
 - ・沖縄県産 海ぶどう
 - ・ミミガーピリ辛胡麻風味
- 2種のスモーク(サーモン・合鴨胸肉) サラダ仕立て
- お造り3種盛り合わせ
- 寿司盛り合わせ
- 若鶏のロースト ピザ仕立て バジルソース
- 白身魚に野菜のムースを被せて
サフラン入り白ワインソース
- ～お肉のコラボレーション～
牛肉のグリエ・沖縄県産豚肉のロースト
粒マスタードソース
- 高菜入りチャーシューチャーハン
- ふわふわ玉子のとろみスープ
- ロワジールスペシャルデザート
- 珈琲

【有効期限】2025年1月31日まで

※季節や食材の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

※全てサービス料、税金込み料金です

忘・新年会プランメニュー【コースプラン】

¥10,000

＝洋食コース＝

彩り野菜の菓子仕立て コンポジション野菜
2種のスモーク(合鴨・サーモン) サラダ仕立て

茸のクリームスープ トリュフ風味

スズキにアーサ入りムースを被せて 魚介添え
サフラン入り白ワインソース

～お肉のコラボレーション～

沖縄県産和牛サーロイン

沖縄県産豚肉のロースト

牛ほほ肉の煮込み

赤ワインソースと粒マスタードソース

3種のパン

ロワジール特製デザート

珈琲

＝中華コース＝

山海の味と香り七種の喜びオードブル

・ピータン豆腐

・海クラゲの黒酢漬け

・百頁(パイエイ)と彩り野菜の香り和え

・沖縄県産蒸し鶏のネギソース

・インゲンとザーサイ干し海老の炒め

・ゴーヤーと東村産椎茸のXO醤和え

・島蛸のさんぴん茶スモークとピリ辛モズク

大海老のチリソース蒸しパン添え

沖縄近海鮮魚と島豆腐の香り蒸し青菜添え

沖縄県産牛の煎り焼きと旬の彩り温野菜

黒胡椒ソース

キビまる豚スペアリブの養生蒸しスープ

腸詰のおこわ蓮の葉包み蒸し

青ザーサイの浅漬け

イエラムの黒蜜杏仁豆腐

ココナッツ団子

沖縄紅茶

【有効期限】2025年1月31日まで

※季節や食材の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

※全てサービス料、税金込み料金です