

エテルナ高崎 宴会コースメニュー 2024.9.1～

\6,700パックプラン

料理\4,000

	コース	卓盛	ビュッフェ
アミューズ			
冷前菜		グリルチキンと木ノ子のサラダ 和風ドレッシング 又は 御造り三点盛り	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ サラダメランジェ</li> <li>・ 刺身盛り合わせ 3点</li> <li>・ 蒸し鶏中華サラダ</li> <li>・ 点心盛り合わせ 2点</li> <li>・ 揚げ物盛り合わせ</li> <li>・ 麻婆豆腐</li> <li>・ 本日の焼魚</li> <li>・ 豚バラ肉の アジアンロースト</li>   <li>・ 本日のおすすめパスタ</li> <li>・ うどん(薬味 山菜 揚げ玉 ネギ)</li> <li>・ ピラフ</li>   <li>・ デザート盛り合わせ</li> <li>・ フルーツみつまめ</li> </ul>
蒸し物		茶碗蒸し	
温前菜		帆立貝のクリーミースパイシーソース焼き	
魚料理			
肉料理		ロールキャベツ 四川風味噌ソース	
御食事		きのこ御飯	
留椀		味噌汁	
デザート		マンゴーとライチのムース	

\7,700パックプラン			
料理\5,000			
	コース	卓盛	ビュッフェ
アミューズ			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ サラダメランジェ</li> <li>・ 刺身盛り合わせ 3点</li> <li>・ 蒸し鶏中華サラダ</li> <li>・ 点心盛り合わせ 3点</li> <li>・ 揚げ物盛り合わせ</li> <li>・ 海老と烏賊の中華炒め <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 白身魚のフリット</li> </ul> </li> <li>ブラックビーンズソース <ul style="list-style-type: none"> <li>・ オースト牛サーロインのグリル</li> <li>ガーリックソース</li> <li>・ 本日のおすすめパスタ</li> </ul> </li> <li>・ うどん(薬味 山菜 揚げ玉 ネギ) <ul style="list-style-type: none"> <li>・ おすすめチャーハン</li> </ul> </li> <li>・ デザート盛り合わせ</li> <li>・ フルーツみつまめ</li> </ul>
冷前菜	海老と木ノ子とほうれん草の和風シーザースラダ 又は御造り三点盛り(鮪 鰹 勘八)	小海老のフリット クリーミスパイソース 又は 御造り三点盛り	
蒸し物		茶碗蒸し	
温前菜	焼き茄子と蒸し鶏 ひき肉と干しエビの入った ユーリンソース		
魚料理	旬魚の焼き物 サーモンの柚庵焼き	赤魚のポワレ 柚子バターソース	
肉料理	麦豚と秋の香り包み蒸し マスタードソース	豪州産サーロインのグリル トマトサルサソース	
御食事	きのこ御飯	鮭ご飯	
留椀	味噌汁	味噌汁	
デザート	マンゴーとライチのムース	マンゴーとライチのムース	

\8,700パックプラン			
料理\6,000			
	コース	卓盛	ビュッフェ
アミューズ			<ul style="list-style-type: none"> <li>・サラダメランジェスモークサーモン</li> <li>添え</li> <li>・刺身盛り合わせ 5点</li> <li>・テリーヌ 生ハム</li> <li>チーズ盛り合わせ</li> <li>・中華前菜盛り合わせ</li> <li>・点心盛り合わせ 5点</li> <li>・揚げ物盛り合わせ</li> <li>・海老のチリソース</li> <li>・白身魚のブレゼバジルソース</li> <li>・ミックスピザ</li> <li>・おすすめパスタ</li> <li>・オースト牛サーロインの</li> <li>ローストビーフ</li> <li>・うどん(薬味 山菜 揚げ玉 ネギ)</li> <li>・ちらし寿司</li> <li>・デザート盛り合わせ</li> </ul>
冷前菜	一口前菜6点盛り 又は 本鮪入り三点盛り (本鮪 鰹 平日)	一口前菜6点盛り 又は 本鮪入り三点盛り	
蒸し物	帆立真丈 菊花あん掛け	帆立真丈 菊花あん掛け	
温前菜		イトヨリのフリット トマトサルサソース	
魚料理	イトヨリのポワレ XO醤ソース		
肉料理	豪州産牛サーロインのグリル アンチョビソース	豪州産牛フィレ肉 カレー風味のバター焼きソースベル シー	
御食事	鮭ご飯	穴子ご飯	
留椀	味噌汁	蛤吸い	
デザート	カッサータ (ドライフルーツとチーズのガ トー)	カッサータ (ドライフルーツとチーズのガ トー)	

\10,000パックプラン			
料理\7,500			
	コース	卓盛	ビュッフェ
アミューズ			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ サラダメランジェ生ハム添え</li> <li>・ 刺身盛り合わせ 本鮪入り5点盛り               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ テリーヌ マリネ</li> </ul> </li> <li>・ チーズ盛り合わせ</li> <li>・ 豚肩ロースと野菜の黒酢ソース               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 点心盛り合わせ 5点</li> </ul> </li> <li>・ 揚げ物盛り合わせ</li> <li>・ 大海老のアメリカーナソース</li> <li>・ 真鯛の香草焼きタップナードソース               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ パエリア</li> </ul> </li> <li>・ おすすめパスタ               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国産牛サーロインのローストビーフ</li> </ul> </li> <li>・ うどん 又は そば</li> <li>(薬味 山菜 揚げ玉 ネギ)               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 握り寿司</li> </ul> </li> <li>・ デザート盛り合わせ</li> </ul>
冷前菜	一口前菜6点盛り 又は 本鮪入り三点盛り (本鮪 真鯛 平目)		
蒸し物	松茸真丈 菊花あん		
温前菜			
魚料理	魚介(ほうぼう 赤海老 ヤリイカ) のブレゼ 干し貝柱のソース		
肉料理	豪州産フィレ肉のカレー風味のバター焼き ソースベルシー		
御食事	穴子飯		
留椀	蛤吸い		
デザート	カッサータ (ドライフルーツとチーズのガトー) アイス添え		

	\13,000パックプラン		
	料理\11,500		
	コース	卓盛	ビュッフェ
アミューズ	蟹新丈 木ノ子 菊花和え		
冷前菜	鴨のたたきと長ネギのサラダ コリアンソース		
蒸し物			
温前菜	秋刀魚 八幡巻き		
魚料理	海の幸漁師風 サフランスープ煮		
肉料理	国産牛サーロインとパプリカのグリ エ オイスタ ーソース風味		
御食事	うなぎ飯		
留椀	蛤吸い		
デザート	ココナッツとパッションのムース アイス添え		