

ホテルラシーネ新前橋

秋の宴会プラン

2024.9.1 sun ▶ 2024.11.30 sat

※掲載の写真はイメージです

和洋
7品 お1人様 5,000円

【和食料理】

前 菜 季節の前菜盛合わせ
 鯉の山掛け
 海鮮胡桃味噌
 法蓮草 銀杏

蒸し物 ラシーネ特製鶏の丸仕立て

変 鉢 しいら唐揚げのもろみ醤油掛け

食 事 薬味蕎麦

【洋食料理】

冷製料理 秋刀魚オイル漬け
 鶏と茸山葵アイオリマリネ
 ボローニャソーセージ

肉料理 鶏モモ低温蒸し香味ソース

デザート パンプキンパバロア

和洋
8品 お1人様 6,000円

【和食料理】

前 菜 季節の前菜盛合わせ
 海鮮バター醤油焼き
 手羽先柔らか蒸し
 海老と木野子の白和え 銀杏

造 り 鯉とサーモンのちり酢掛け

変 鉢 鰻と鶏の焼茄子ソースもろみ醤油掛け

食 事 炊き込み御飯 一口蕎麦

【洋食料理】

冷製料理 ミートローフ
 ドライフルーツクリームチーズ和え
 ガツ生姜風味

温製料理 ポテトニョッキ秋野菜のクリームソース

肉料理 豚ロースヴァーブルボルチーニ風味のソース

デザート 黒ゴマプリン

和洋
8品 お1人様 7,000円

【和食料理】

前 菜 旬の和食前菜盛合わせ
 菊菜と木野子の白和え 有頭海老
 小串 つぶ貝旨煮 小芋衣かつぎ
 茄子田楽 銀杏

造 り 本日のお造り 二種盛り

変 鉢 豚ばら肉のピリ辛大和煮

食 事 ちらし寿司 一口蕎麦

【洋食料理】

冷製料理 サーモンムース
 茸のテリーヌ
 ローストビーフ和風仕立て

温製料理 トリッパトマトカレー風味
 パケットとスクランブルエッグと共に

肉料理 鴨肉ローストオレンジ風味アランチーニ添え

デザート プチガトーとフルーツ盛り合わせ

■ 料金には、サービス料・消費税が含まれております。■ プランは20名様より承ります。
 ■ 各コースのお料理は会席とさせていただきます。盛り込みをご希望される場合は、ご相談ください。

Free Drink
 フリードリンク
 2時間まで各種飲み放題

2,000円プラン
 ビール(キリン)/焼酎(麦・芋・甲類)/ウイスキー/ハイボール
 日本酒/ワイン(赤・白)/レモンサワー/ノンアルコールビール
 ウーロン茶/オレンジジュース/コーラ/ジンジャーエール

1,500円プラン(ソフトドリンクのみ)
 ウーロン茶/オレンジジュース*
 コーラ/ジンジャーエール
 ノンアルコールビール
 ※入荷状況により変更になる場合がございます