

# ご自由にお持ち帰りください

## 季節の宴会コース

四季折々、3ヶ月毎に更新、季節のお料理  
コースをご提案してまいります。



「秋篇」9月～11月

### ◆コース内容

写真のコースです。

	3,500円(税込) コース	4,000円(税込) コース	4,500円(税込) コース	5,000円(税込) コース	6,000円(税込) コース
小鉢	地鶏と茸の黄味酢和え 天盛りクコの実	地鶏と茸の黄味酢和え 天盛りクコの実	地鶏と茸の黄味酢和え 天盛りクコの実	地鶏と茸の黄味酢和え 天盛りクコの実	地鶏と茸の黄味酢和え 天盛りクコの実
前菜	牡蠣味噌 零余子寄せ いが栗 小芋みたらし 秋刀魚のサラダ焼き	牡蠣味噌 零余子寄せ いが栗 小芋みたらし 秋刀魚のサラダ焼き	牡蠣味噌 零余子寄せ いが栗 小芋みたらし 秋刀魚のサラダ焼き	秋サーモンのミキユイ マスカルポーネのファルス 鰹肝のコンフィ添え	秋サーモンのミキユイ マスカルポーネのファルス 鰹肝のコンフィ添え
吸い物	—	萩真丈 水菜 いちよう 南瓜 柚子	萩真丈 水菜 いちよう 南瓜 柚子	萩真丈 水菜 いちよう 南瓜 柚子	萩真丈 水菜 いちよう 南瓜 柚子
刺身	お刺身三種の 盛り合わせ	お刺身四種の 盛り合わせ	お刺身四種の 盛り合わせ	お刺身四種の 盛り合わせ	お刺身五種の 盛り合わせ
魚料理	—	—	鯛と茸のパートブリュック ビーツソース	秋刀魚と海老ムースの ミルフィーユ ソース ピカンテ 根菜のチップ	秋刀魚と海老ムースの ミルフィーユ ソース ピカンテ 根菜のチップ
焼き物	—	—	—	—	—
温物	かきご煮付け 薩摩芋 紅葉人参 青味	かきご煮付け 薩摩芋 紅葉人参 青味	—	—	—
揚げ物	—	—	秋鮭と茄子ベーコンの 唐揚げポン酢ゼリー掛け 紅葉おろし	吉平目エリンギをみ揚げ 海老黄味揚げ 青唐 煎り出し	吉平目エリンギをみ揚げ 海老黄味揚げ 青唐 煎り出し
肉料理	華味鶏と キノコのフリカッセ	華味鶏と キノコのフリカッセ	アンガス牛サーロインの シャリアピンステーキ アッシュ パルマンティエ	アンガス牛サーロインの シャリアピンステーキ アッシュ パルマンティエ	アンガス牛フィレ肉 ロッシェニスタイル 野菜のシャルディニエール
ご飯物	大葉ご飯ちめん山椒煮	大葉ご飯ちめん山椒煮	大葉ご飯ちめん山椒煮	大葉ご飯ちめん山椒煮	握り寿司 彩り裏巻
止め椀	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁
お漬物	三種盛り	三種盛り	三種盛り	三種盛り	三種盛り
デザート	洋梨とキャラメルムース フランボワーズのマカロン添え	洋梨とキャラメルムース フランボワーズのマカロン添え	洋梨とキャラメルムース フランボワーズのマカロン添え	洋梨とキャラメルムース フランボワーズのマカロン添え	洋梨とキャラメルムース フランボワーズのマカロン添え

次回「冬篇」は2018年11月発行です。

### +1,500円(税込)で飲み放題付き(2時間)

- ビール●焼酎[いも・麦]●清酒●ウイスキー●ワイン●梅酒
- 酎ハイ[ライム・カルピス]●ノンアルコールビール●ソフトドリンク

※コースの内容は替わる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※コースのお料理は前日までのご予約でお願い致します。(ご予約は2名様より承ります。)

※希望により内容を変更することができます。お気軽にお問い合わせください。



CENTRAL HOTEL  
SASEBO

ご予約は  
セントラルホテル佐世保  
長崎県佐世保市上京町3番2号  
宴会場:最大100名様収容  
ほか大小和洋会場完備

TEL:0956-25-0001

ニコリ イチバン

