

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います。



「春篇」
3月～5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	芽かぶ白魚羹 岩たこ 茗荷 納豆味噌	芽かぶ白魚羹 岩たこ 茗荷 納豆味噌	芽かぶ白魚羹 岩たこ 茗荷 納豆味噌	芽かぶ白魚羹 岩たこ 茗荷 納豆味噌	芽かぶ白魚羹 岩たこ 茗荷 納豆味噌
前菜	ワカサギのエスカベッシュ チキンブルスト 牛テールクロケット サーモンとアスパラのテリーヌ	ワカサギのエスカベッシュ チキンブルスト 牛テールクロケット サーモンとアスパラのテリーヌ	ワカサギのエスカベッシュ チキンブルスト 牛テールクロケット サーモンとアスパラのテリーヌ	ワカサギのエスカベッシュ チキンブルスト 牛テールクロケット サーモンとアスパラのテリーヌ	ワカサギのエスカベッシュ チキンブルスト 牛テールクロケット サーモンとアスパラのテリーヌ
吸物	—	—	露真丈 春ごぼう 桜麩 菜の花 柚子	露真丈 春ごぼう 桜麩 菜の花 柚子	露真丈 春ごぼう 桜麩 菜の花 柚子
刺身	お刺身二種の 盛り合わせ	お刺身三種の 盛り合わせ	お刺身三種の 盛り合わせ	お刺身四種の 盛り合わせ	お刺身五種の 盛り合わせ
魚料理	—	—	鱈のソテー 山菜と桜蔭老 海藻バターソース	鱈のソテー 山菜と桜蔭老 海藻バターソース	初鯉のレアソテー 茄子のビュレ レフォールソース
温物	舞蓮明きむし 蔭老新引き うるい グリーンピース	舞蓮明きむし 蔭老新引き うるい グリーンピース	—	—	—
合肴	—	—	いか焼売 玉地寄せ ボン酢餡掛け	—	—
揚物	—	—	—	天使蔭老あられ 鯛ふき味噌 椎茸裏白串 春まいたけ	天使蔭老あられ 鯛ふき味噌 椎茸裏白串 春まいたけ
肉料理	イベリコ豚味噌マリネ グリルステーキ	アンガス牛ザブトン ベッパースターキ ジャポネソース	アンガス牛ザブトン ベッパースターキ ジャポネソース	アンガス牛フィレ肉のボワレ 赤味噌ソース	アンガス牛フィレ肉のボワレ 赤味噌ソース
ご飯物	山菜浅利ご飯	山菜浅利ご飯	山菜浅利ご飯	山菜浅利ご飯	握り寿司
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	—
デザート	菓とヨーグルトのムース	菓とヨーグルトのムース	菓とヨーグルトのムース	菓とヨーグルトのムース	菓とヨーグルトのムース

+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。

次回「夏篇」は2021年6月発行です。



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
予約部 イテバン