

# 紫紺館椿山荘 4階貸切パーティプランメニュー 2024年3月▶2024年5月

## 【8,000円パーティープラン】 フリードリンク2時間付

3種のハムのサラダ  
 ポテトサラダと明太子のタラモ風  
 アスパラガスのキッシュ  
 クロワッサンサンド  
 ミートソースドフィノアグラタン  
 豚バラ肉の煮込み 菜の花・筍  
 鴨胸肉のロースト プルーンの入った赤ワインソース  
 鶏もも肉のフリイ 梅香る油淋鶏仕立て  
 舌平目のムニエル 焦がしバター醤油ソース  
 桜エビ・山菜・キャベツのペペロンチーノ  
 握り寿司

桜のアイスクリーム

## 【9,000円パーティープラン】 フリードリンク2時間付

ピンチョス3種盛り  
 浅利と豆のゼリー寄せ  
 アスパラガスのキッシュ  
 クロワッサンサンド  
 ミートソースドフィノアグラタン  
 魚介のトマトクリーム煮込み  
 豚ロース肉のソテー プルーンの入った赤ワインソース  
 海老と帆立のフリイ 桜香タルタルソース  
 舌平目のムニエル 焦がしバター醤油ソース  
 シラスと山菜の炊き込みご飯  
 握り寿司

苺ムースケーキ  
 桜のアイスクリーム  
 コーヒー

## 【10,000円パーティープラン】 フリードリンク2時間付

ピンチョス3種盛り  
 アスパラガスのキッシュ  
 浅利と豆のゼリー寄せ  
 クロワッサンサンド  
 ミートソースドフィノアグラタン  
 牛肉の赤ワイン煮  
 オマール海老と鯖のナーージュ仕立て  
 カニクリームコロッケ トマトソース  
 牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース  
 魚介のジェノベーゼソースパスタ  
 ローストビーフデクパージュ  
 握り寿司

苺ムースケーキ  
 桜のアイスクリーム  
 コーヒー



### 変更またはキャンセルに関して

1. 人数、料理プランのご確定は一週間前までにお電話にてお願いいたします。  
又、人数確定後の人員減に関しましてはご予約の人数分の料金を頂戴いたしますのでご了承願いますようお願い申し上げます。
2. 宴会のキャンセル料はご開催日の1ヶ月前から宴席料金の10%、14日前で宴席料金の30%、一週間前で宴席料金の50%、3営業日前で宴席料金の全額が発生いたします。
3. 開催日の変更またはキャンセルの場合は再度申請書を送付していただく場合がございますが事前に必ずお電話にてお申し付けください。



## 【フリードリンク2時間】



瓶ビール  
 赤ワイン・白ワイン  
 ウイスキー  
 ハイボール  
 麦焼酎・芋焼酎  
 ウーロン茶  
 オレンジジュース

※フリードリンクの延長料金は30分につき  
別途お一人様500円にて承ります



※写真はイメージです

\*季節・仕入れ状況により、料理内容を変更させて頂く場合がございます、予めご了承下さいませ。

明治大学 紫紺館椿山荘 03-3296-4739