

緑の風リゾート きたゆざわ

団体様専用 ご夕食プラン



※写真はイメージです

Dinner Plan Menu

〈前菜〉

パプリカのババロア 雲丹添え / シャルキュトリー取り合わせ
 マグロとアボカド・モツアレチーズのミルフィユ
 鴨の低温調理と野菜のゼリー寄せ
 スモークサーモンアネットクリーム添え
 ブリのカルパッチョ / いぶりがっこチーズ
オプション ラクレットチーズサービス +1,400円

〈サラダ〉

サラダニソワーズ / 伊達野菜の菜園仕立て食べられる土と共に

〈フルーツ〉

季節のフルーツ 3種
 コニャックが香る ツブ貝と茸のア・ラ・クレーム

〈スープ〉

海の幸のコンソメスープ ワゴンサービス

〈お魚料理〉

噴火湾産鮮魚のパートブリック包み焼・伊達野菜添え

〈お肉料理〉

標茶町星空の黒牛のロースト・カッティングサービス
 又は

白老牛の網焼き・アンチョビとオリーブのソース+1,500円
” フイレステーキ +2,000円

〈煮込み〉

緑の風名物ビーフシチュー

〈デザート〉

シェフ特製・メロンのスープ仕立て 濃厚バニラアイスクリーム添え
 マデラ酒のエッセンスと共に

〈テーブルにて〉

アミューズブーシェ・パン

※赤字は食事ランクアップ対応内容と料金でございます
 ※仕入れ状況や季節によって内容に変更いたします

飲み放題60分 2,300円



：会社のインセンティブ旅行やツアーでの貸し切りのレストランをご用意ができます

：最小15名～最大22名まで

：料金に応じてアップグレード対応できます