

忘新年会スペシャルプラン

special plan

PLAN A

¥6,000 コース

<冷製・温製前菜 4 種>

鳥取鮮魚のカルパッチョ ハーブを効かせて
 大山ハーブ鶏のから揚げ 甘酢だれ
 海の幸のグラタン バジルを効かせて
 鳥取牛サーロインのローストビーフ

<メイン>

東伯豚ロースのグリル
 トリュフ風味のじゃがいもとマスタードソース

<デザート>

フルーツの盛り合わせ

PLAN B

¥7,000 コース

<冷製・温製前菜 6 種>

20 品目サラダ 和風ドレッシング
 季節のちらし寿司
 ピッツァ マルゲリータ
 鳥取牛のミートソーススパゲティ
 じっくり煮込んだコーンポタージュスープ
 大山ハーブ鶏の唐揚げ 甘酢だれ

<メイン>

ハーブの効いたラムチョップ
 レモンとパクチーのサラダを添えて

<デザート>

濃厚ガトーショコラ

PLAN C

¥8,000 コース

<冷製・温製前菜 8 種>

パルマ産プロシュート
 鳥取鮮魚のカルパッチョ ハーブを効かせて
 大山ハーブ鶏のから揚げ 甘酢だれ
 海の幸のグラタン バジルを効かせて
 鳥取牛サーロインのローストビーフ
 ルッコラのサラダと黒胡椒とともに
 芝エビのセモリナ粉フリット レモン風味
 じっくり煮込んだコーンポタージュ

<メイン>

鳥取牛サーロインのローストビーフ
 ルッコラのサラダと黒胡椒とともに

<デザート>

濃厚ガトーショコラ

FREE DRINK (2 時間飲み放題コース)

瓶ビール・ワイン(赤/白)・焼酎・日本酒
 ウーロン茶・オレンジ・アップル

※別途追加料金でドリンクメニュー変更も承っております。
 ※料理内容は季節・仕入れにより変更になる場合がございます。

(2 時間コース食事代・飲み放題・サービス料・貸切料込み)

Option Menu

- ボトルシャンパン ¥1,000 ~ (お一人様)
 - スパークリングワイン ¥700 ~ (お一人様)
 - ビールサーバー ¥20,000 ~
 - ステージ使用料 ¥20,000 ~
 - カラオケ使用料 ¥27,000 ~
 - 送迎バス市内 ¥5,000 ~
- ※テーブル装花・プレゼント用花束は別途お問い合わせ下さいませ。

<ご利用に関して>

- 上記金額にはすべて消費税・サービス料が含まれております。
- 30 ~ 120 名様での承りとなります。
- 30 名様以下の場合ご相談ください(併設レストランをご案内します)
- 土日祝日のご予約は希望日の 3 ヶ月前より承ります。
- 精算は当日もしくは 3 日後以内のお支払いとなります。
- コース料理希望でアレルギーお持ちの方はご相談下さいませ。

La
Maison
de
Blanche

ラメゾンドブランシュ

〒680-0802 鳥取市青葉町 2-101

TEL:0857-24-9988

E-mail:info@chapel-blanche.jp

営業時間:10:00-19:00(火曜・水曜定休日)

ご相談と下見ご希望の方は

『宴会担当』まで

お問い合わせ下さいませ。

LA MAISON DE BLANCHE