

OMO7 高知 2023 Banquet Party Plan

by 星野リゾート

～OMOでなレグラー～

和洋個人盛料理＋フリードリンク

バンケットプラン サティス

メニュー例

お一人様 ¥7,700 (お料理・お飲物・税金・サービス料含む)



三段重

【上段】天婦羅4種、おかき揚げ饅頭の餡かけ、小鉢、胡麻とうふ、鯖南蛮漬

【中段】にぎり鮭 4貫

【下段】本日のお造り

シェフの一皿 アスパラガスと生ハム 黒胡椒風味

肉料理 四万十鶏のロースト 仁淀川山椒風味 極みエノキのフリチュールと共に

デザート とうろ茶そば デザート マチエドニア

バンケットプラン レリーフ

メニュー例

お一人様 ¥8,800 (お料理・お飲物・税金・サービス料含む)



お造り 本日のお造り2種 鮭 にぎり鮭 3貫

口取り 瓢亭玉子、幽庵焼き、蓬かるかん焼き、丸十蜜煮、酢取り茗荷

小鉢 本日の酒肴2種

魚料理 白身魚のピカタ 小松菜添え トマトソース

屋台料理 揚げたて天婦羅4種

肉料理 牛ロース肉のグリル マッシュポテト添え 黒胡椒風味

デザート とうろ茶そば デザート ベリーのティラミス

バンケットプラン フリードリンクメニュー

- ビール ●日本酒(燗酒) ●焼酎(芋・麦) ●ノンアルコールビール ●ワイン(赤・白) ●ウーロン茶 ●オレンジジュース ●カクテル3種
- ノンアルコールカクテル3種

フランス料理・日本料理

フレンチコース

メニュー例

お一人様 ¥8,800 (お料理・税金・サービス料含む)



オードブル アトランティックサーモンとホタテ貝のマリネ キャビア添え

スープ ジャガイモのクリームスープ マイタケのフリットと共に

魚料理 鯛のロースト トマトのコンフィとアスパラガスを添えて

肉料理 牛フィレ肉のグリル ポムピュレ添え 黒胡椒ソース

デザート ブランマンジェと柑橘のジュレ 紅茶アイス添え

懐石コース

メニュー例

お一人様 ¥8,800 (お料理・税金・サービス料含む)



前菜 始さらだ焼き クリームチーズ豆腐

ウドと筍の木の芽味噌和え てまり鮭 海老ともずくの酢浸し

お造り 本日のお造り盛り合わせ

蒸し物 ホタテと百合根の茶碗蒸し 若芽鮎仕立て

焼き物 サーモンと筍のステーキ 揚げ物 ほたる烏賊とタラの芽の重ね揚げ

御食事 うすい豆炊き込み御飯 香の物 御吸物 胡麻とうふ 青味 木の芽

デザート プリュレ 果物 アイス掛け

お一人様 ¥2,400 フレンチコース・懐石コース ドリンクメニュー

- ビール ●ウーロン茶 ●オレンジジュース ●ノンアルコールカクテル3種 ●ワイン 又は 日本酒 ●カクテル3種 又は 焼酎(芋・麦) ウイスキー

■バンケットプランはグレードアップ¥10,000のコースもございます
 ■フレンチコース・懐石コースはグレードアップ¥11,000のコースもございます
 ■各料理コース20名様より承ります ■高知の食材が堪能できる「TOSAフレンチ」「土佐懐石」もご用意しております

○ご予約はご利用日の1週間前まで承ります ○写真はイメージです ○食材の入荷状況によりメニュー内容が変更、またご人数により料理の器が変更になる場合がございます
 ○料理人数の最終変更について、10名をこえる変更はご利用日の7日前正午までに、それ以外の変更は2日前(土日祝日除く)の正午までに、それ以降の人数変更はお受けしていません。
 ○ご利用時間は2時間となっております ○感染防止対策としてご利用時間の延長はお受けしていません