

Aプラン

卓上ビュッフェ

岡山県産茄子とアジのエスカベッシュ
紅白野菜とともに

炙りピンチョウマグロのカルパッチョ
岡山の醤油「鷹取醤油」のドレッシング

魚介のセビーチェ
岡山県産「三ツ山レモン」のアクセント

岡山のクラフトビール「独歩」で作る
マトウ鯛のベニエトマトのソース

岡山県森林どりのスパイシータンドリーチキンと
ベイクドポテト

香辛料香る豚ばら肉の煮込み
〜トンポーロー〜 と岡山県産チンゲン菜



※追加料金 1,200 円で、「国産牛のロースト
備前赤味噌の和風シャリアビンソースで」に
変更いたします。

牛窓産マッシュルームと小海老・蟹のピラフ

温そば

フルーツ

Bプラン

卓上ビュッフェ

スモークサーモントラウトとアボカドのサラダ
蒜山ジャージー牛乳のカッテージチーズとともに

ボークパストラミとポテトサラダ
自家製粒マスタードのアクセント

岡山県産茄子とアジのエスカベッシュ
紅白野菜とともに

四川の魚料理 〜マーラーカオユイ〜 と
「吹屋の紅がわら」

岡山県産森林どりと
牛窓産マッシュルームのフリカッセ

豚のボルケッタと「吹屋の紅だるま」
フライドポテトを添えて



※追加料金 1,000 円で、「国産牛のロースト
備前赤味噌の和風シャリアビンソースで」に
変更いたします。

ズワイ蟹と蛸・豚珍甘ペーコンの
サフラン香るパエリア

瀬戸内産真鯛と鰯のお造り盛り合わせ

温そば

フルーツ

Cプラン

卓上ビュッフェ

蛸と岡山県産黄ニラ・じゃが芋のジェノベーゼ

スモークサーモントラウトとアボカドのサラダ
蒜山ジャージー牛乳のカッテージチーズとともに

冷製ローストビーフと彩り野菜の和風サラダ
「吹屋の紅てんぐ」のアクセント

瀬戸内産真鯛と魚介の備前白味噌を使った
ブイヤベース仕立て

美星 三元 豚珍甘のロティ
紫キャベツのマリネとクランベリーを添えて

国産牛のロースト
備前赤味噌の和風シャリアビンソースで

寿司

重慶飯店の味 黒酢豚豚

岡山県産黄ニラとズワイ蟹の茶碗蒸し

瀬戸内産真鯛と鰯のお造り盛り合わせ

世界のデザート 2 種盛り合わせ

Aプラン

カクテルビュッフェ

岡山県産茄子とアジのエスカベッシュ
紅白野菜とともに

炙りピンチョウマグロのカルパッチョ
岡山の醤油「鷹取醤油」のドレッシング

魚介のセビーチェ
岡山県産「三ツ山レモン」のアクセント

スモークサーモントラウトとアボカドのサラダ
蒜山ジャージー牛乳のカッテージチーズとともに

ボークパストラミとポテトサラダ
自家製粒マスタードのアクセント

蛸と岡山県産黄ニラ・じゃが芋のジェノベーゼ

岡山のクラフトビール「独歩」で作る
マトウ鯛のベニエ トマトのソース

岡山県森林どりのスパイシータンドリーチキンと
ベイクドポテト

香辛料香る豚ばら肉の煮込み
〜トンポーロー〜 と岡山県産チンゲン菜



※追加料金 1,000 円で、「国産牛のロースト
備前赤味噌の和風シャリアビンソースで」に
変更いたします。

牛窓産マッシュルームと小海老・蟹のピラフ

点心 2 種 （海老の蒸し餃子・豚焼売）

温そば

瀬戸内産真鯛と鰯のお造り盛り合わせ

世界のデザート / フルーツ / コーヒー、紅茶

※追加料金 1,000 円で、
「柚子香るズワイ蟹の蒸籠蒸し」を追加いたします。

Bプラン

カクテルビュッフェ

岡山県産茄子とアジのエスカベッシュ
紅白野菜とともに

炙りピンチョウマグロのカルパッチョ
岡山の醤油「鷹取醤油」のドレッシング

魚介のセビーチェ
岡山県産「三ツ山レモン」のアクセント

スモークサーモントラウトとアボカドのサラダ
蒜山ジャージー牛乳のカッテージチーズとともに

ボークパストラミとポテトサラダ
自家製粒マスタードのアクセント

冷製ローストビーフと彩り野菜の和風サラダ
「吹屋の紅てんぐ」のアクセント

四川の魚料理 〜マーラーカオユイ〜 と
「吹屋の紅がわら」

岡山県産森林どりと
牛窓産マッシュルームのフリカッセ

香辛料香る豚ばら肉の煮込み
〜トンポーロー〜 と岡山県産チンゲン菜

ズワイ蟹と蛸・豚珍甘ペーコンの
サフラン香るパエリア

国産牛のロースト
備前赤味噌の和風シャリアビンソースで

温そば

瀬戸内産真鯛と鰯のお造り盛り合わせ

世界のデザート / フルーツ / コーヒー、紅茶

※追加料金 1,000 円で、
「柚子香るズワイ蟹の蒸籠蒸し」を追加いたします。

Cプラン

カクテルビュッフェ

岡山県産茄子とアジのエスカベッシュ
紅白野菜とともに

炙りピンチョウマグロのカルパッチョ
岡山の醤油「鷹取醤油」のドレッシング

魚介のセビーチェ
岡山県産「三ツ山レモン」のアクセント

スモークサーモントラウトとアボカドのサラダ
蒜山ジャージー牛乳のカッテージチーズとともに

ボークパストラミとポテトサラダ
自家製粒マスタードのアクセント

冷製ローストビーフと彩り野菜の和風サラダ
「吹屋の紅てんぐ」のアクセント

瀬戸内産真鯛と魚介の備前白味噌を使った
ブイヤベース仕立て

岡山県産森林どりと
牛窓産マッシュルームのフリカッセ

美星 三元 豚珍甘のロティ
紫キャベツのマリネとクランベリーを添えて

牛肉の赤ワイン煮込み 備前赤味噌のアクセント

黒毛和牛のローストビーフ
赤ワインのソース ローズマリーの香り

重慶飯店の味 海鮮炒飯

岡山県産豚珍甘の四川麻婆豆腐

岡山県産豚珍甘の酢豚
プチアンジュの生はちみつ仕上げ

寒鰯のしゃぶしゃぶ （胡麻豆乳だれ・柚子香るボン酢）

岡山県産 一文字うどん（温製）

瀬戸内産真鯛と鰯のお造り盛り合わせ

世界のデザート / フルーツ / コーヒー、紅茶

※追加料金 1,000 円で、
「柚子香るズワイ蟹の蒸籠蒸し」を追加いたします。