



# コース料理のご案内

5,500円<sup>(税込)</sup>プラン

6,500円<sup>(税込)</sup>プラン

7,500円<sup>(税込)</sup>プラン



## 洋コース

- ・海の幸のカルパッチョ 彩り野菜のサラダ仕立て
- ・バジル風味のスूपミルフォンテ
- ・帆立貝のムース パイ包み焼き 生ハムと大葉の香りとソースショロン
- ・牛ロース肉のソテー 季節の野菜とマデラソース
- ・季節のフルーツとマスカルポーネのティラミス風
- ・パン



## 和洋コース

- ・海の幸のガトー仕立て サーモンローズとラタトゥイユのジュレ
- ・御造り盛り合わせ
- ・帆立貝のムース パイ包み焼き 生ハムと大葉の香りとソースショロン
- ・牛ロース肉の陶板焼き 山葵風味の味噌ソース
- ・にぎり寿司 真丈お吸い物 香の物
- ・季節のフルーツとマスカルポーネのティラミス風

## フールドリンク

- |           |             |           |
|-----------|-------------|-----------|
| ・ビール      | ・ワイン(赤/白)   | ・コーラ      |
| ・ウィスキー    | ・梅酒         | ・オレンジジュース |
| ・焼酎(芋/麦)  | ・チューハイ      | ・ジンジャーエール |
| ・日本酒(冷/燗) | ・ノンアルコールビール | ・烏龍茶      |

2時間 2,000円<sup>(税込)</sup>プラン

3時間 2,500円<sup>(税込)</sup>プラン

## おトクな特典も!

- 特典1** 食後のデミコーヒー無料
- 特典2** 会場費・マイク・ステージ無料

※写真はイメージです  
 ※メニュー例は6,500円プランのもので  
 ※季節や仕入れにより料理内容が変更になる場合がございます  
 ※上記プランの他に、ご予算に応じた御料理も承ります



# ご宴会プランのご案内

5,000円<sup>(税込)</sup>プラン

6,000円<sup>(税込)</sup>プラン

7,000円<sup>(税込)</sup>プラン

## 和洋卓盛り メニュー例は5,000円プランのものです

### ■冷製料理

- ・自家製サーモンのマリネと帆立貝のマリネ ディル風味
- ・タラモと小海老のオープンサンド
- ・白身魚のエスカベッシュ 自家製カレードレッシング添え
- ・合鴨のロースト
- ・山葵の効いた鶏むね肉と長芋、茸の低温調理
- ・季節野菜の彩りサラダ

### ■温製料理

- ・海の幸のチリソース
- ・チキンのクリーム煮込み 自家製パスタ添え
- ・豚肉のロースト ガラムマサラの香り

### ■和食料理

- ・御造り盛り合わせ
- ・にぎり寿司 ・太巻き ・きつねうどん

### ■デザート

- ・ケーキとフルーツ盛り合わせ

## 和洋ビュッフェ メニュー例は6,000円プランのものです

### ■冷製料理

- ・自家製スモークサーモンとモッツアレラチーズのタルタル
- ・北寄貝のレモンマリネ
- ・海老のスモーク 塩麹風味
- ・合鴨のロースト XO醬ソース
- ・スモークチキン 赤ワインの香り
- ・豚肉の冷しゃぶ トマトとサンチュの生春巻き
- ・自家製ベーコンと温泉卵のシーザーサラダ

### ■温製料理

- ・白身魚の白ワイン蒸し 黄ニラと三つ葉の香る浅利ソース
- ・チキンと夏野菜のトマト煮込み バスク風
- ・牛ロース肉のソテー シャリアピンソース
- ・豚肉のブレゼ スパイスの効いたポテト添え

### ■和食料理

- ・御造り盛り合わせ
- ・にぎり寿司 ・太巻き ・きつねうどん

### ■デザート

- ・ケーキとフルーツ盛り合わせ

## フリードリンク

- |           |             |           |
|-----------|-------------|-----------|
| ・ビール      | ・ワイン(赤/白)   | ・コーラ      |
| ・ウィスキー    | ・梅酒         | ・オレンジジュース |
| ・焼酎(芋/麦)  | ・チューハイ      | ・ジンジャーエール |
| ・日本酒(冷/燗) | ・ノンアルコールビール | ・烏龍茶      |

2時間 2,000円<sup>(税込)</sup>プラン / 3時間 2,500円<sup>(税込)</sup>プラン

## おトクな特典

- 特典1** 食後のデミコーヒー無料
- 特典2** 会場費・マイクステージ無料

※写真はイメージです  
 ※季節や仕入れにより料理内容が変更になる場合がございます  
 ※上記プランの他に、ご予算に応じた御料理も承ります



アークホテル岡山 Tel. 086-233-1200

宴会予約 9:00~18:00

〒700-0907

岡山県岡山市北区下石井2-6-1

Tel. 086-233-2200(代)



- JR岡山駅より徒歩約7分
- 山陽自動車道 岡山インターより車で約20分
- 岡山空港より車で約30分

