

# 歓迎迎会プラン 2024

ザクラウンパレス 新阪急高知



20名様より承ります

※写真はイメージです

## 【10,000円ビュッフェコース】

刺身盛合せ/寿司盛合せ/豚肉の黒胡椒仕立て/烏賊の彩り野菜炒め/海の幸のマリネとフレッシュ野菜のマリネ/鴨胸肉のスマーク・生ハム・2種のチーズの盛合わせ/スマークサーモンムースと白身魚テリーヌ/トウモロコシのポタージュスープ/海援鯛のポワレと小エビのフリット 白ワインソース/鯉に飾られたハーブ入り白身魚ムース 白ワイン蒸し アメリカンソース/牛フィレステーキ バーベキューソース/四万十豚肩ロースの低温ローストポーク 蜂蜜入りバルサミコソース/四万十鶏のグリル 土佐青唐を添えて ワサビソース/お楽しみ小菓子とフルーツのアソート

## 【8,000円ビュッフェコース】〈平日限定〉

寿司盛合せ/海の幸のマリネとフレッシュ野菜のマリネ/鴨スモーク・ポテトサラダのグラス盛り プチ野菜添え/和風海鮮カルパッチョ/生ハムとカマンベールチーズのサラダ仕立て/ミックスサンドウィッチ/野菜とトマトのミネストローネスープ/メバルのポワレと小エビのフリット フレッシュトマトソース/目鯛と蟹身入り白身魚ムース白ワイン蒸し ヴァンプランソース/牛サーロインステーキ バーベキューソース/豚肩ロース肉の香草パン粉焼き オニオンマスタードソース/四万十鶏のカレー風味照り焼き/ガーリックをきかせたトマトソーススパゲッティ/お楽しみ小菓子とフルーツのアソート

## 【10,000円大皿コース】

刺身盛合せ/寿司盛合せ/四万十鶏の黒胡椒仕立て 金目鯛と白身魚ムースの白ワイン蒸し アメリカンソース 和牛サーロインステーキ ホテル特製バーベキューソース 季節のフルーツと小菓子の盛合せ

## 【8,000円大皿コース】〈平日限定〉

海援鯛の薄造り/寿司盛合せ/め鯛と海老のフリット 紫蘇の香るタルタルソース/サーロインステーキ 青葱ソース チキンのカレー風味ロースト 和風仕立て フルーツの盛合せ

ビュッフェコース  
大皿コース共に  
2時間飲み放題付

## ドリンクメニュー(共通):ビール、日本酒、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク

※料金に含まれるもの:お料理・お飲物・会場室料2時間分+準備室料1時間分・基本音響照明費・サービス料・消費税  
※都合により内容が変更になる場合がございます

### コーナー料理

#### デザートコーナー

1,100円 20人前より承ります

#### カツオのタタキ切り出しコーナー

1,650円 30人前より承ります



ご予約・お問合せは

TEL(088)872-3773



ザクラウンパレス

新阪急高知

〒780-8561 高知市本町4丁目2-50(高知城前)  
<https://www.crownpalais.jp/kochi/>