



五野精養軒

ご宴席スタイルについて

たくもり

大皿卓盛り



※人数分の大皿提供式（卓盛り）

お一人様 6,600円～

お座席 立食または着席

お料理 フランス料理大皿卓盛り

お時間 2時間

ブッフェ



※お取り分け式

お一人様 7,700円～

お座席 立食または着席

お料理 フランス料理ブッフェ

お時間 2時間

フルコース



※一皿ずつのご提供式

お一人様 8,800円～

お座席 着席

お料理 フランス料理フルコース

お時間 2時間

ご要望をお伺いし、最適な形式をご提案させていただきます。

※季節入荷状況により、一部メニューが変更になる場合がございます。(写真はイメージです)

※消費税8%込・サービス料別

大皿卓盛り (パーティー) サンプルメニュー (立食または着席)

¥6,600	¥8,800
<p style="text-align: center;">スモークサーモン ヨーグルトソース</p> <p style="text-align: center;">冷製オードブル2種</p> <p style="text-align: center;">冷製ローストビーフ 野菜添え</p> <p style="text-align: center;">冷製鴨胸肉和風仕立て</p> <p>カジキ鮪のカルパッチョ バルサミコ風味の香草ドレッシング</p> <p style="text-align: center;">サラダバリエーション</p> <p style="text-align: center;">サンドウィッチ</p> <p style="text-align: center;">フルーツ盛り合わせ</p> <p>プチフルール シャーベット コーヒー</p> <p style="text-align: center;">《温料理》</p> <p>帆立貝と鮭のケネール サフラン風味</p> <p style="text-align: center;">目鯛のポワレ ベネツィア風</p> <p style="text-align: center;">仔羊の背肉ソテー 香草風味</p> <p style="text-align: center;">若鶏のトマト煮 ポルトガル風</p>	<p style="text-align: center;">ノルウェー産鮭の軽い燻製 香草添え</p> <p style="text-align: center;">魚介の Cocktail</p> <p style="text-align: center;">冷製オードブル</p> <p style="text-align: center;">鴨胸肉オレンジ風味</p> <p>牛ランプ肉のカルパッチョ パルメザンチーズ添え</p> <p style="text-align: center;">サラダコンビネーション</p> <p style="text-align: center;">サンドウィッチ</p> <p style="text-align: center;">フルーツ盛り合わせ</p> <p>プチフルール アイスクリーム コーヒー</p> <p style="text-align: center;">《温料理》</p> <p>鯛のポワレ 野菜のマリネ セロリラブソース</p> <p style="text-align: center;">魚介のナージュ</p> <p style="text-align: center;">仔羊の背肉ソテー クルミ風味</p> <p style="text-align: center;">ビーフストロガノフ バターライス</p>
¥11,000	
<p style="text-align: center;">オードブルバリエ</p> <p>ノルウェー産鮭の燻製 コリアンドル風味ヨーグルトソース</p> <p style="text-align: center;">帆立貝のマリネ キャビア添え</p> <p>鴨のガランティエヌ ゼリー飾り</p> <p style="text-align: center;">牛ロース肉の土佐造り</p> <p style="text-align: center;">季節のサラダ</p> <p style="text-align: center;">サンドウィッチ</p> <p style="text-align: center;">フルーツ盛り合わせ</p> <p style="text-align: center;">チーズ盛り合せ</p> <p>プチフルール アイスクリーム コーヒー</p>	<p style="text-align: center;">《温料理》</p> <p>甘鯛のクリームソース 葡萄添え</p> <p style="text-align: center;">舌平目のポーピエット ソースアメリカン</p> <p>牛フィレ肉ミニヨン フォアグラ添え ソースペリグー</p> <p style="text-align: center;">仔羊の背肉ソテー プロヴァンス風</p> <p style="text-align: center;">ポークとキャベツの白ワイン煮</p>

※季節、入荷状況により、一部メニューが変更になる場合がございます。

※消費税 8% 込・サービス料別

ブッフェ サンプルメニュー

(立食または着席)

¥7,700	¥9,900
<p>オードブルバリエ</p> <p>帆立貝と鮭のタルタル 生姜風味マヨネーズソース</p> <p>ノルウェー産サーモンの燻製 コリアンダー風味</p> <p>魚介のマリネ オリーブ油とバルサミコソース</p> <p>牛ロース肉のカルパッチョ ミモザ風</p> <p>若鶏のヘルシー蒸し 木の実のドレッシングで</p> <p>サラダバリエーション</p> <p>サンドウィッチ</p> <p>フルーツ盛り合わせ</p> <p>プチフル アイスクリーム コーヒー</p> <p>《温料理》</p> <p>木の子のリゾット</p> <p>帆立貝のクリームソース サフラン風味</p> <p>小海老チリソース和え</p> <p>豚肉の塩漬けとフレッシュソーセージ</p> <p>仔羊背肉のロースト プロヴァンス風</p>	<p>季節のオードブル 各種盛り</p> <p>海の幸のカルパッチョ 地中海風</p> <p>魚介の燻製</p> <p>冷製海の幸ハーモニー</p> <p>(伊勢海老のロワイヤル サーモンリエット etc)</p> <p>牛ロース肉の土佐造り 当店風</p> <p>冷製鴨肉のオレンジ風味</p> <p>イタリア産生ハムとイチヂクのコンポート添え</p> <p>サラダバリエーション</p> <p>サンドウィッチ</p> <p>フルーツ盛り合わせ チーズ盛り合わせ</p> <p>プチフル アイスクリーム コーヒー</p> <p>《温料理》</p> <p>ラングスティーヌとモリユ茸の玉子のココット</p> <p>スズキの海藻巻き焼き 雲丹風味ソース</p> <p>チキンの小海老ムース詰め 野菜のヌイユ仕立て添え</p> <p>豚の角煮</p> <p>仔羊のロースト プロヴァンス風</p> <p>ビーフストロガノフとサフランライス</p>
¥12,100	
<p>アミューズブーシュのミラー飾り</p> <p>鮭の昆布めめとノルウェーサーモンのマリネ デイル風味</p> <p>魚介コクテルの盛り合わせ</p> <p>フォアグラのテリーヌ ポートワインゼリー</p> <p>冷製牛フィレ肉のフォアグラ飾り ウェリントン風</p> <p>伊勢海老のメダイヨンのセロワイヤル トリュフ飾り コンソメゼリー</p> <p>鴨の冷製 色々な果実のソース</p> <p>季節のサラダバリエーション</p> <p>サンドウィッチ</p> <p>フルーツ盛り合わせ</p> <p>チーズ各種盛り</p> <p>タルト プチフル アイスクリーム コーヒー 紅茶</p>	<p>《温料理》</p> <p>舌平目のフィレ トマトのセグラタン</p> <p>スズキのパイ包み焼き</p> <p>パエリア</p> <p>若鶏モモ肉のフォアグラ包み焼 トリュフソース添え</p> <p>仔羊のモモ肉ロースト 5種香料風味 エストラゴン風味のマスタードソース</p> <p>精養軒特製ビーフシチュー 野菜添え</p>

季節、入荷状況により、一部メニューが変更になる場合がございます。

消費税 8%込・サービス料別

フルコース サンプルメニュー

¥8,800	¥11,000	¥14,300
<p>北海道産帆立貝とアスパラガスのサラダ 仕立て</p> <p>南瓜のポタージュスープ</p> <p>目鯛のクリーム煮 マスタード風味</p> <p>牛フィレ肉のステーキ ボルドー風ソース</p> <p>水耕栽培レタスのサラダ</p> <p>りんごのシブスト フランボワーズソース</p> <p>デミタスコーヒー パン</p>	<p>海の宝石ナージュ仕立て カリフラワー のムース 土佐酢和風ジュレ添え</p> <p>コンソメスープ ジュンサイ入り</p> <p>真鯛のヴァプール 二色ソース キャビア添え</p> <p>レモンのシャーベット</p> <p>牛フィレ肉のステーキ エシャロットソース</p> <p>ミックスサラダ</p> <p>デザート盛り合わせ</p> <p>デミタスコーヒー パン</p>	<p>季節のフルーツと海の幸盛り合わせ トロピカルソース</p> <p>コンソメスープ オリエンタル風</p> <p>スズキの皮付きロースト 醤油風味のクリームソース</p> <p>パイナップルのシャーベット バジル風味</p> <p>牛フィレ肉のステーキ グリーンペッパー入りドミグラスソース</p> <p>季節のサラダ</p> <p>デザート盛り合わせ 又は アイスクリーム メロン</p> <p>デミタスコーヒー パン</p>
¥16,500	¥19,800	¥24,200
<p>オードブル盛り合わせ</p> <p>コンソメスープ キノコとロワイヤル入り</p> <p>舌平目のフォアグラ入り チリメンキャ ベツ包み ベルモット酒のクリームソー ス トリュフ飾り</p> <p>イチゴのシャーベット</p> <p>牛フィレ肉のステーキ エスカルゴのせ マデラ酒ソース</p> <p>ニース風サラダ</p> <p>デザート盛り合わせ 又は アイスクリーム メロン</p> <p>デミタスコーヒー パン</p>	<p>オマール海老のフラン仕立て 北海道産ウニのせ ジャガイモのソース</p> <p>帆立貝のスパイシーロースト ココナッツのリゾットと野菜フライのせ バルサミコ風味</p> <p>サカタ鯨のホホ肉入り コンソメスープ</p> <p>平目のポワレ タップナード風味と オレンジのピネグレット</p> <p>フロマーージュブランのシャーベット</p> <p>牛フィレ肉のロッシーニ</p> <p>アンディーブとクルミのサラダ</p> <p>デザート盛り合わせ 又は アイスクリーム メロン</p> <p>デミタスコーヒー 小菓子 パン</p>	<p>鴨フォアグラのポワレとフルーツ 蜂蜜のソースで</p> <p>エゾアワビのヴァプール 胡瓜と海藻添え キャビア飾り</p> <p>ツバメの巣入り コンソメスープ</p> <p>伊勢海老とウニのテルミドール</p> <p>パッションフルーツのシャーベット</p> <p>国産牛フィレ肉のエシャロットコンフィ と生ベーコンのソテー ポムドフィユヌ添え</p> <p>季節のサラダ</p> <p>ナスのコンポートと 焼きナスのアイスクリーム</p> <p>メロン</p> <p>デミタスコーヒー 小菓子 パン</p>

※季節、入荷状況により、一部メニューが変更になる場合がございます。

※消費税 8%込・サービス料別

宴会各種料金表

お飲物 (サービス料別)	模擬店 (サービス料別)
ウイスキー ￥8,640～ ハウスワイン ￥3,300～ ワイン (輸入品) ￥4,320～ スパークリングワイン ￥3,300～ シャンパン ￥9,720～ カクテル ￥760～ シェリー酒 ￥760～ 日本酒 (300ml) ￥1,080～ 日本酒 (冷酒 300ml) ￥1,200～ ビール (中瓶) ￥760 焼酎 ￥2,900～ 《ソフトドリンク》 オレンジジュース/烏龍茶/コーラ ジンジャエール/ミネラルウォーター ￥450～ オレンジジュース/烏龍茶 (デキャンタ提供) ￥1,080 《樽酒》 1斗 (18ℓ) ￥70,000 2斗 (36ℓ) ￥124,740 2斗樽 1斗入り ￥77,220 4斗樽 2斗入り ￥133,050 ※木槌・ひしゃく・升は別途料金を申し受けます。 ご注文により、刻印入り升もご用意させていただきます。	フォアグラソティー ￥1,760～ 洋風串揚げ ￥1,200～ チーズコーナー ￥1,420～ デザートコーナー ￥1,420～ フルーツコーナー 時価 江戸前寿司 ￥1,420～ 天婦羅 ￥1,300～ 磯焼き ￥1,300～ おでん ￥490 そば ￥490 《特別メニュー》 ローストビーフワゴン ￥3,800～ スモークサーモン ￥1,960～ チキンロースト ￥990～ 笹巻き寿司 ￥5,400～ 刺身盛り合わせ ￥32,400～ 寄せ鍋 ￥16,200～ いくらご飯 ￥540 あんみつ ￥540
装飾	ペーパーアイテム
《横看板》※単位は全てmm 小 600×3600 ￥32,400～ 中 700×5400 ￥43,200～ 大 700×7200 ￥54,000～ 《立看板》 900×2400 ￥32,400～ 《表示》 式次第 ￥10,800～ 演題めぐり ￥5,400～ 胸花リボン ￥380～ 屏風一雙 ￥16,200～ 仮設ステージ ￥3,240～ 氷彫刻 ￥108,000～	招待状 ￥378～ 席次表 ￥864～ サイン帳 ￥3,780～ 席札 ￥162～ メニュー ￥270～ 表彰状 ￥10,800～ 招待状宛名書き ￥270～
写真	司会・音楽・余興
六つ切り (1ポーズ2枚) ￥20,520 焼き増し1枚 ￥5,400 《集合写真》 キャビネ版 (20枚1セット) ￥34,560 1枚追加 ￥1,728 《スナップ》 アルバム仕上げ (50～60カット) CD-ROM付き ￥102,600～	司会者 ￥70,200 バンケットコンパニオン (2時間) ￥19,980 ピアノ・エレクトーン演奏料 ￥70,200 ピアノ使用料 ￥37,800～ 弦楽四重奏 ￥162,000～
装花	音響・ビデオ・送迎
ゲスト花 ￥4,320～ メイン花 ￥10,800～ 卓上一輪挿し ￥1,300～ 花束 ￥8,640～ スタンド花 (一段) ￥21,600～ スタンド花 (二段) ￥32,400～ 式典用花瓶花 ￥10,800～ ブッフェ装花 ￥21,600～ アレンジメント ￥10,800～ 松盆栽 ￥12,960～	音響設備 ￥16,200～ ピンスポットライト ￥5,400 通信カラオケ ￥21,600 プロジェクター・スクリーン ￥43,200～ ビデオ撮影 (120分) ￥118,800～ スクリーン ￥10,800 送迎バス (マイクロバス) ￥32,400～

※消費税込