

秋の味覚とご宴会

ラ・プラス青い森の

秋の会食プラン

ラ・プラス青い森ならではのうれしい宴会プランをご用意致しました

9月1日～10月31日

サファイヤ 3,500円

帆立のスモークとマグロのカルパッチョ

トラウトサーモン・生ハム・帆立のパート包み海老添え

豚フィレ肉のミラネーゼ温野菜添え

つがるロマン米粉の和風パスタ

青森県産鴨ハツとアピオスの炒め

板柳産マコモ茸と海老の塩炒め

八甲田 3,500円

先付 干魚 小松菜味噌和え

造里 もどり鯉叩き

焼物 白身魚袖庵焼

多喜物 鮭かぶり蒸

中皿 豚かぶり酒蒸

酢肴 メ鯔

寿司 サーモレ 海老 つぶ

止椀 芋煮汁

香の物 三種

オパール 4,500円

帆立・ノルウェーサーモンのタルタル仕立て

長イモのすりおろし添え

陸奥湾産白身魚のポワレ リンゴ風味のソースで

牛ヒレステーキ 黒にんにくのソース県産牛蒡の

クリーム煮添え

つがるロマン米粉のペスタトーレ

県産桜姫鶏とカシューナッツの炒め

板柳産マコモ茸と帆立の塩炒め

奥入瀬 4,500円

先付 甘海老 水菜 山葵和え

造里 もどり鯉叩き

焼物 鮭味噌オイル漬

多喜物 帆立もろこし蒸

中皿 衣揚 白身魚

洋皿 牛ステーキ

酢肴 スモークサーモレ 松茸 冬瓜水晶

寿司 鯖 鯛 寒ハ

止椀 南部煎餅汁

香の物 三種



ラ・プラス青い森

http://www.aomori-hka.com
〒030-0822 青森市中央1丁目11-18
TEL.017-734-4371 FAX.017-775-1218

上記プランのほかご予算に応じて
各種ご会合を承っております。
お気軽にご相談ください。



つがるロマン米粉のペスタトーレ
(オパール)



帆立もろこし蒸し
(奥入瀬 多喜物)

飲み放題プラン《プラス一、五〇〇円》(税サービス料込) ビール・日本酒・ワイン・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク

それぞれの集いの場に合わせ、お飲み物・演出で私的な時間をお過ごしください。