

和食御膳

すみれ 9品 3,500円 (税・サービス料込)

酢メ鱈・菜の花・酢味噌和え/鶏挽餡鍋・豆腐・キャベツ・もやし・にら・板人参・打葱/造里二種/すい南部焼・前盛/豚ひれ治部煮・里芋・しめじ・梅麩・青味/赤魚サラダ包み揚・青唐・胡椒塩/寿司三種/香の物二種/温そば

れんげ 10品 4,500円 (税・サービス料込)

蟹豆腐・山菜・山葵・旨汁/鍋物・帆立・ふぐ・水菜・舞茸・豆腐・牛蒡・打葱・桜麩/造里三種/キタノメヌケ芋素焼・前盛/白身魚金平包み揚・青唐・天汁/豚肉胡麻焼・生野菜・トマト・ドレッシング/メ本鱈・小口胡瓜・きくらげ・わかめ・菊・山葵ドレッシング/寿司三種/香の物二種/温そば

卓盛料理

スイートピー 6品 3,500円 (税・サービス料込)

マグロの柚子塩たたき アボカドソース/塩蔵でマリネした鶏胸肉 ふき味噌風味/食命人スタイル 豆腐・牡蠣・小海老 カレー豆乳グラタン/ポークヒレ肉とデクセルのパート包み/イカのチリソース炒め/鶏もも肉と野菜の黒胡椒炒め

フリージア 7品 4,500円 (税・サービス料込)

オードブル4点盛り合わせ/フルーツナマスと柔らかタコ&つば貝のマリネサラダ/桜の葉で包んだ甘鯛のパүүл プールブランソース/牛肉のパベットのグリエ 辛味噌ソース/食命人スタイル 豆腐・牡蠣・小海老のカレー豆乳グラタン/牛肉と五目野菜の炒め/お口直しのシャベット



写真は2,000円飲み放題

プラス 2,000円 SPECIAL飲み放題

テーブルワイン ビール お酒 焼酎 ウイスキー ソフトドリンク
カクテル 輸入ワイン プレミア焼酎 スコッチウイスキー(12年)

プラス 1,500円 飲み放題

テーブルワイン ビール お酒 焼酎 ウイスキー ソフトドリンク



和洋折中料理

さくら 8品 5,000円 (税・サービス料込)

<洋食>魚介のフイヤベース陶板焼き仕立て/国産牛ほほ肉の煮込み カシス風味/豚肉と野菜のXO醤ソース 揚げそばの籠盛/フルーツナマスと柔らかタコとつば貝のマリネサラダ/お口直しのシャベット

<和食>前菜(鶏西京焼・帆立桜寿し・山菜黄身酢かけ)/寿司三種/温そば

春の歓送迎会
ご会食プラン

2014年春2月16日(日)〜4月30日(水)

用途に合わせてフレキシブルに対応...洋室宴会場
着席:10~160名様 立食:200名様まで



洗練された雰囲気と多彩なお料理で心づくしのおもてなし

ご予約・お申し込みはお早めに

TEL. 017-734-4371

ラプラス青い森

〒030-0822 青森市中央1丁目11-18 FAX.017-775-1218

http://www.aomori-hka.com/

※料理の内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。(季節・天候により鍋物・山菜などを変えます。) ※掲載プラン以外にもご予算やお好みに応じて承ります。お気軽にご相談ください。(複数回ご利用のお客様には、メニューの変更ができます。)