

# Party French

パーティー・フレンチコースプラン

## 正餐（着席） フレンチフルコースプラン

8800 円～

※献立は別紙にてご用意しております。（WEB サイトにも掲載しております）

～基本内容～	
時間	3 時間(貸切料金はプランに含まれています) (幹事様入場 0.5h 入場&宴会 2h 退場 0.5h)
お料理	フレンチコース
ドリンク	スタンダード飲み放題 ☆2 時間☆
設備	プロジェクター・音響・マイク etc
形式	着席(正餐) フルサービス

### 特典

50 名様以上のご予約でフランス料理フルコース・ディナーチケット ¥10,000 × 2 名様分プレゼント。



グランサウスオーシャンズ  
～カジュアルコース フレンド～

¥8,800-

-South Oceans Banquet-

Terrine à la Maison

前菜 テリーヌ

Consommé au Xérès

コンソメ シェリー酒風味

Suprême de Saumon Cuit à la Vapeur

Sauce Vin blanc

フレッシュサーモンのスチーム

ハーブ香る白ワインソース

Poulet Rôti avec Légumes des Primeurs

Sauce Crème de Tomate et Ratatouille

若鶏の香ばしいローストと旬のガロニチュール

南仏風野菜シチューのトマトクリームソース

Spécialité Dessert "South Oceans"

特製デザート サウス オーシャンズ

Pains et Beurre

パンとバター

Café

コーヒー

※ 価格は税別表示です

※ 季節により内容が変わる場合がございます

グランサウスオーシャンズ  
～フルコース ボヤージュ～

¥12,100-

-South Oceans Banquet-

Terrine à la Maison

前菜 テリーヌ

Consommé au Xérès

コンソメ シェリー酒風味

Suprême de Saumon Cuit à la Vapeur,  
Accompagner de Crevette d'Ange, Sauce Vin blanc  
フレッシュサーモンのスチームに天使海老を添えて  
ハーブ香る白ワインソース

Suprême de Canard Rôti sur Purée de Pommes de Terre

Sauce Jus de Canard à l'Orange

鴨胸肉のローストとポテトのピューレ

オレンジ香るビガラードソース

Spécialité Dessert "South Oceans"

特製デザート サウス オーシャンズ

Pains et Beurre

パンとバター

Café

コーヒー



※ 価格は税別表示です

※ 季節により内容が変わる場合がございます

グランサウスオーシャンズ  
～フルコース パシフィック～

¥14,850-

**Gâteau de Coquille Saint-Jacques et Saumon avec Salade de Saison**

北海道産帆立とサーモンのガトー仕立てと彩り野菜  
オーロラソースを添えて

**Consommé au Xérès**

コンソメ シェリー酒風味

**Daurade Cuit à la Vapeur et Légumes de Saison**

**Sauce Vin blanc de Safran**

柔らかく仕上げた真鯛のヴァプールと彩り野菜  
サフラン香るヴァンブランソース

**Romsteck de Bœuf Rôti sous Champignons des Bois à la Crème,**

**Sauce Ananas et Miel à l'Oriental**

栃木県産霧降高原牛のサーロインのポワレ 茸のア・ラ・クレーム添え  
パインと蜂蜜香るオリエンタル風ソース

**Spécialité Dessert "South Oceans"**

特製デザート サウス オーシャンズ

**Pains et Beurre**

パンとバター

**Café**

コーヒー



※ 価格は税別表示です

※ 季節により内容が変わる場合がございます

グランサウスオーシャンズ  
～フルコース アトランティック～

¥17,600-

Gâteau de Coquille Saint-Jacques et Saumon avec Salade de Saison  
北海道産帆立とサーモンのガトー仕立てと彩り野菜 オーロラソースを添えて

Foie Gras Poêlé sur Pains Perdus et Œuf Poché  
Salade d'Herbes, Sauce Madera  
フォアグラのポワレ 特製フレンチトーストとポーチドエッグ添え  
ハーブのサラダ仕立てと高貴なマデラ酒ワインソース

Consommé au Xérès  
コンソメ シェリー酒風味

Daurade Cuit à la Vapeur et Crevette d'Ange Rôti  
Légumes de Saison, Sauce Vin blanc de Safran  
ゆっくり加熱して柔らかく仕上げた真鯛のヴァプールと天使海老のロティ  
彩り野菜を添えて サフラン香るヴァンプランソース

Romsteck de Bœuf Rôti sous Champignons des Bois à la Crème,  
Sauce Ananas et Miel à l'Oriental  
栃木県産霧降高原牛のサーロインのポワレ 茸のア・ラ・クレーム添え  
パインと蜂蜜香るオリエンタル風ソース

Spécialité Dessert "South Oceans"  
特製デザート サウス オーシャンズ

Pains et Beurre

パンとバター

Café

コーヒー



※ 価格は税別表示です

※ 季節により内容が変わる場合がございます

グランサウスオーシャンズ  
～フルコース グラン・オーシャン～

¥23,100-

**Hors-d'Oeuvre Dégustation du Chef**

北海道産ホタテのミキュイとキャビアのカルパッチョ 甲殻類のタブレ仕立  
スモークした鴨と彩り有機野菜のオーロラソース

**Foie Gras Canard en Terrine Sauce Aigre-Doux à l'Orange**

鴨フォアグラのテリーヌ仕立て  
酸味爽やかなオレンジソースと共に

**Consommé au Xérès**

コンソメ シェリー酒風味

**Homard Cuit à la Vapeur, Sauce Crème de Américaine**

カナダ産オマール海老のヴァプール アメリケーヌクリームソース

**Faux-Filet de Bœuf "Sendai" Poêlé et Légumes de Primeur,**

**Sauce Périgueux**

特選黒毛和牛 A5 ランク 仙台牛サーロインステーキと旬野菜  
トリュフ香る高貴なペリゲーソースと共に

**Spécialité Dessert "South Oceans"**

特製デザート サウス オーシャンズ

**Pains et Beurre**

パンとバター



Café  
コーヒー

