

お箸でお召し上がりいただける  
フレンチ会席



## 洋風会席

7,000円 / 6,000円 / 5,000円

アミューズ・グール/取り合わせオードブル/活  
鱈のカルパッチョ・パプリカ風味/グリーンアス  
バラガスのクリームスープ/鯖とオマール海老の  
クリーム煮クレープ包み・ナンチュア風/レモンの  
シャーベット/ビーフシチュー春の装い/季節の  
野菜サラダ/苺のムース・フルーツ盛り合わせ/  
コーヒー又は紅茶/パン

[7,000円コースの例]

※各コースの写真はイメージです。

## 和洋会席

7,500円 / 6,500円 / 5,500円

小鉢(筍木の芽和え)/和え物(鰯のたたきゴマ風  
味)/洋風前菜(鮭のマリネ蕎麦作り、ビーフガラ  
ンティン、カニ肉の胡瓜巻)/刺身(鯛、鰯、カジキ、  
烏賊、大葉、大根、菊花)/酢の物(活鱈の薄作り、白  
ねぎの糸切り、レモン添え)/蒸し物(茶碗蒸し)/  
炊き合わせ(南瓜、小海老、菜の花、人参、キヌサヤ、  
木の芽)/焼き物(鯖の照り焼き、椎茸と貝柱の味  
噌焼き)/揚げ物(天麩羅[白身魚、海老、春野菜])/  
洋皿(サイコロステーキ 温野菜添え)/御飯(山菜  
御飯 香の物)/汁物(赤だし【椀子、しめじ、手ま  
り麩、芽ねぎ】)/水菓子(取り合わせフルーツ)  
[7,500円コースの例]

吟味された食材  
彩り鮮やかに和・洋の極み



北九州ならではの  
豊富な味覚に舌鼓



## ブッフエ

7,000円 / 6,000円 / 5,000円

活鯛のマリネ・梅肉ソース添え/鮭のスマーク・  
オレンジ風味/魚介類のマリネ・野菜サラダ/牛  
肉のカルパッチョ・蜂蜜とトリュフ入りドレッシ  
ング添え/鰹のたたき・ライムの香り/寿司盛り  
合わせ・茶そば/フレッシュフルーツ・デザート  
盛り合わせ/ビーフストロガノフ 温野菜添え/  
若鶏のグリエ・照り焼き仕立て/鯖と車海老のク  
リーム煮サフラン風味/ピッツァ・マルゲリータ  
/トロピカルライス

[7,000円コースの例]

# 旧松本邸の 歡送迎会 謝恩会

期間/2010. 3月1日(月)

↓ 2010. 4月30日(金)

(休館日を除きます)

個室(和室または洋室)をご用意いたしますので、  
お早めにご予約下さい

※各コース10名様以上のご利用より承ります

※料金はお一人様の金額(税・サービス料込)です

皆で囲める宴会の定番!

## 大皿盛り洋風会席

7,000円 / 6,000円 / 5,000円

取り合わせオードブル/海の幸マリネのサラダ/  
関門タコのカルパッチョ・パプリカ風味/活スズ  
キの薄作り・和風仕立て/ビーフガランティン・  
大皿盛り/フレッシュフルーツ・デザート盛り合  
わせ/煮込みハンバーグ春野菜添え/鶏肉のク  
リーム煮カレー風味/海老チリソース/旬の魚の  
ムニエル・香草野菜添え/スパゲッティ・ナポリ風  
/バレンシア風・ピラフ

[7,000円コースの例]

全コース+1,500円で  
フリードリンク付

ビール ウイスキー 日本酒

焼酎 カクテル ソフトドリンク

※ワイン(赤・白)付きはプラス500円

送迎バスのご予約承ります

台数に限りがございますのでお早めにご予約下さい

マイクロバス28人乗り

片道 3,400円〜 往復 16,800円〜

(有料道路料金は別途) ※市内料金

※花束のご注文承ります 3,150円〜

※ビンゴゲームの無料レンタルもご用意しています

旧松本邸 (西日本工業倶楽部)

TEL 093-871-1031

北九州市戸畑区一枝1丁目4-33

http://www.nkc.or.jp