



会議・セミナー後に便利な  
うおまんのお弁当ございます

うおまん松花堂弁当 3,000円

◆季節の口取り ◆御造里三種盛り ◆蛸と彩り野菜の炊き合わせ ◆海老と旬魚、野菜の天婦羅 ◆酢の物 ◆香の物 ◆甘味 ◆ご飯 ◆汁物



うおまん松花堂弁当 2,000円

◆季節の口取り ◆御造里二種盛り ◆彩り野菜の炊き合わせ ◆海老と軟甲烏賊、野菜の天婦羅 ◆ご飯 ◆汁物

フリードリンク A 1,500yen  
◆ビール ◆焼酎 芋・麦(お湯割り/水割り)  
◆ウイスキー(水割り) ◆レモンサワー ◆ウーロン茶  
◆オレンジジュース ◆ノンアルコールビール

フリードリンク B 2,200yen  
◆日本酒 ◆ワイン 赤・白 ◆ビール ◆焼酎 芋・麦  
(お湯割り/水割り) ◆ウイスキー(ハイボール/水割り)  
◆レモンサワー ◆ウーロン茶 ◆オレンジジュース  
◆ノンアルコールビール

フリードリンク Premium 3,000yen  
◆地酒(銘柄ご相談ください) ◆スパークリングワイン  
◆ワイン 赤・白 ◆ビール ◆焼酎 芋・麦(お湯割り/  
水割り) ◆ウイスキー(ハイボール/水割り)  
◆レモンサワー ◆ウーロン茶 ◆オレンジジュース  
◆ノンアルコールビール

安心・安全に配慮した彩り豊かなビュッフェプラン

**ビュッフェ Aプラン** 10,000yen  
お一人様【フリードリンク込】  
**A plan**  
●オマール海老のカクテル・サーモンタルタル・京鴨のロースト・オープンサンドイッチ・キッシュロレーヌ  
●和食口取り盛り合わせ ●旬魚の御造里盛り ●大海老と季節野菜の天麩羅  
●真鯛と帆立貝のブイヤベース ●特選牛のサーロインステーキ トリュフ塩と赤ワインソース  
●九条葱の肉そば ●上握り寿司 ●濃厚ティラミスと季節のフルーツ

**ビュッフェ Bプラン** 8,000yen  
お一人様【フリードリンク込】  
**B plan**  
●小海老のカクテル・キッシュロレーヌ・彩り野菜カポナータ・帆立のテリーヌ・パテドカンパーニュ  
●魚介のカルパッチョ サラダ仕立て ●ローストビーフのサンドウィッチと生ハムのオープンサンド  
●鶏胸肉と季節野菜の天麩羅 ●本日の魚料理 ●特選牛バラ肉の赤ワイン煮込み  
●握り寿司 ●カラフルブティケーキと季節のフルーツ

**ビュッフェ Cプラン** 6,000yen  
お一人様【フリードリンク込】  
**C plan**  
●ローストビーフのカクテル・キッシュロレーヌ・彩り野菜カポナータ・帆立のテリーヌ・小海老マリネ  
●生ハムのオープンサンドとポルチーニ風味のライスコロッケ ●本日の魚料理  
●ハーブ香るローストポーク ●握り寿司 ●季節の蕎麦 ●カラフルブティケーキと季節のフルーツ

ワンランク上のおもてなしで 至福のフルコース  
※サービススタッフによる配膳フルサービスをさせていただきます。

**和洋折衷 Aコース** 12,000yen  
お一人様【フリードリンク込】  
**A course**  
●一口アミューズ ●洋・和食前菜盛り合わせ ●旬魚の御造里盛り  
●大海老と季節野菜の天麩羅 ●オマール海老と帆立貝のブイヤベース  
●黒毛和牛フィレ肉ロースト トリュフ塩と赤ワインソース  
●九条葱の肉そば ●上握り寿司 ●濃厚ティラミスと季節のフルーツ

**和洋折衷 Bコース** 8,000yen  
お一人様【フリードリンク込】  
**B course**  
●和・洋前菜盛り合わせ ●魚介のカルパッチョ サラダ仕立て  
●海老と季節野菜の天麩羅 ●特選牛ホホ肉の赤ワイン煮込み  
●イトヨリのグリル 2種のパプリカのロースト添え  
●握り寿司 ●季節の椀物 ●バスクチーズケーキとフルーツ



うおまんならではの本格和食がご堪能いただける和ビュッフェ



◆オールドブルヴァリエ 三種盛り  
◆旬の逸品 三種盛り  
◆出汁巻  
◆魚介のカルパッチョ  
「香味野菜添え」  
◆牛肉の赤ワイン煮込み  
◆蒸し物  
◆握り寿司三種  
◆デザート

◆オールドブルヴァリエ 三種盛り  
◆旬の逸品 三種盛り  
◆ライスコロッケと  
生ハムのバゲットサンド  
◆ポルチーニ茸の  
ポロニーニ風パスタ  
◆ポークのハーブロースト  
◆海鮮ちらし寿司  
◆デザート

**奏** かなで 六、五〇〇  
バラエティ豊かな  
お料理を愉しめる計八品

**葵** あおい 五、〇〇〇  
和洋折衷を愉しめる計七品

◆旬の逸品 五種盛り  
◆旬魚西京焼き  
◆車エビ旨煮  
◆国産牛ロースト  
◆御造里三種盛り合わせ  
◆海老と旬魚の天婦羅  
◆握り寿司三種  
◆旬の蒸し物  
◆牛ロースのしゃぶしゃぶ  
「特製ポン酢」  
◆茶蕎麦 ◆季節の果実

◆旬の逸品 三種盛り  
◆出汁巻  
◆御造里三種盛り合わせ  
◆海老と鶏の天婦羅  
◆牛ステーキ「玉ねぎソース」  
◆握り寿司三種  
◆旬の蒸し物  
◆豚の豆乳鍋  
◆おろし蕎麦  
◆デザート

**輝** かがやき 九、五〇〇  
一品一品に特選素材を  
使用した計十一品

**雅** みやび 八、五〇〇  
魚介の他ステーキや  
豆乳鍋も愉しめる計十品



※写真はイメージです。※上記メニューは一例で、仕入れの都合及び季節により一部を変更する場合がございます。  
※御造里、天婦羅などもご要望に合わせてご用意可能です。※ハラル・ベジタリアンメニューはご相談ください。  
※別途消費税、サービス料(10%)を頂戴しております。※運転者 および 20歳未満のお客様の飲酒は固くお断り致します。