

ラ・フェット ひらまつ

# 忘年会・新年会プラン

2018-2019 Year Last & New Year Party Plan

期間：2018年10月1日(月)～2019年2月15日(金)



水都・大阪のランドマークタワー「中之島フェスティバルタワー」の最上階に位置し、地上200mを望む、大阪随一の絶景と共に最高のお料理で皆様をお迎え致します。

## 会場



収容人数：50～80名



収容人数：60～180名



収容人数：30～55名

ラ・フェット ひらまつ

**F** HIRAMATSU  
LA FÊTE

大阪市北区中之島2-3-18 中之島フェスティバルタワー 37F



ご予約・お問合せ TEL. 06-6233-1139  
[www.hiramatsurestaurant.jp/hiramatsu-lafete/](http://www.hiramatsurestaurant.jp/hiramatsu-lafete/)

# ラ・フェット ひらまつ 忘年会・新年会プラン

## メニュー例

### コーススタイル

A

～前菜～

3種類の貝を使ったニョクッティサルディ  
海の香りのソースとレモンのムース

～魚料理～

自身魚のドーム仕立て  
レタスの彩りと季節のお野菜を添えて

～肉料理～

仔牛フィレ肉のロースト  
パルメザンチーズとベーコンの入った  
じゃが芋のガレット  
マデラ酒のソースとキャラメルオニオン

～デザート～

シェフパティシエによる  
特製デザート

小菓子・コーヒー

¥10,000

B

～前菜～

淡雪に見立てたカリフラワーのムース  
甘エビのタルタルとオレンジのサラダ  
クロックンのカリフラワーと共に

～前菜～

フォアグラのソテー 栗のリゾット  
トリュフのエミュリュション

～魚料理～

柔らかく蒸し上げた自身魚のキャベツ巻き  
ハーブ香るバターソース

～肉料理～

牛フィレ肉のロースト  
トマトの香る南瓜のピューレ  
山椒の香る赤ワインソース

～デザート～

シェフパティシエによる  
特製デザート

小菓子・コーヒー

¥13,000

C

～前菜～

ロイヤルスコティッシュトラウトのマリネ  
シャンパンのゼリー  
根セロリのムースとそのサラダ

～前菜～

帆立貝のポワレ  
黒米の白ワインリゾット仕立て  
軽やかな生海苔のソースと合わせて

～魚料理～

オマール海老のテールの柔らかな火入れ  
濃厚なシェリーヴィネガーのソース

～肉料理～

牛フィレ肉のウェリントン  
人参のピューレとじゃが芋の  
ドフィノワーズを添えて  
黒胡椒の香る赤ワインソースと共に

～デザート～

シェフパティシエによる  
特製デザート

小菓子・コーヒー

¥15,000

お食事に合わせて、蔵出しの白ワイン・赤ワインをご用意しております。  
その他のお飲み物は右記にて承ります。[ビール・ウィスキー・焼酎(芋)・冷酒・アイスティー・オレンジジュース・ジンジャーエール]

### buffetスタイル

#### 冷菜

- フィンガーフード盛り合わせ  
グジェール(フランスの郷土料理 チーズ風味のシュエ)  
セルヴェル・ド・カニユ(フレッシュチーズにニンニクやハーブを混ぜてパイにのせた品)  
タルト・プロヴァンサル(プロヴァンス地方の野菜を使用したタルト)  
キッシュ・ロレーヌ  
黒オリーブとアンチョビのマドレーヌ
- サラダ  
ミックス・サラダ  
キャロット・ラベ(人参とワインビネガーのサラダ)  
マカロニサラダ  
ポテトサラダ 粒マスタード風味
- シャルキュトリー(ハムの盛り合わせ)
- ラタトゥイユ(茄子やトマトの冷製野菜煮込み)
- フォカッチャピッツァ

#### デザート

ラ・フェット ひらまつシェフパティシエの特製デザート  
コーヒー

#### 温菜

- 揚げ物  
アランチーニ(イタリア風ライスコロッケ)  
自身魚のコロッケ  
野菜のフリット サルサヴェルデ
- 本日の魚料理  
クネルポワソン(自身魚のムース サフランのソース)  
アクアパッツァ(魚介類の煮込み)
- 本日の肉料理  
鶏肉のグリエ(鶏肉の炭火焼 甘い玉葱と共に)  
豚のコンフィ
- パスタ  
茸のクリームパスタ  
スパゲッティ・アラビアータ(ピリ辛トマトソース)
- ライス  
ジャンバラヤ  
(スペイン料理のパエリヤがアメリカ南部でアレンジされた料理)

[参考メニュー] ※食材の入荷状況により内容が、またご予約の人数により品数に変更になる可能性がございます。予めご了承ください。

※プラン料金には、料理・飲料(フリードリンク2h)・消費税・サービス料・マイク2本・会場費が含まれます。  
※宴会時間は、2時間とさせていただきます。※ご予算等、エンターテイメント等、お客様のご要望に臨機応変にご対応させていただきます。

## ラ・フェット ひらまつ

大阪市北区中之島2-3-18 中之島フェスティバルタワー 37F



ご予約・お問合せ TEL. 06-6233-1139

www.hiramatsurestaurant.jp/hiramatsu-lafete/

**F** HIRAMATSU  
LA FÊTE