

貸切

レストラン パーティー

フランス料理ラ・メゾン・クレールでは、さまざまなシチュエーションでご利用いただけるパーティープランをご用意しております。生年祝い、ウエディングやご結納の宴、歓・送迎会、周年祝い、ワイン会、各種模合等プライベートな空間でお楽しみ頂けます。大切なお客様、ご親戚やご友人、また会社スタッフとの語らいなど、香り高い料理をワインと共に、プチ贅沢な大人のパケーションとしておすすめ致します。

buffet料理プランA お一人様 ¥6,400 20名様より

(下記フリードリンクプランA付き)

- ・オードブル4種盛り合わせ
- ・シーフードと葉野菜のサラダ
- ・肉類のグルメ風サラダ
- ・各種カナッペとサンドイッチ
- ・牛肉と野菜のポトフ リゾット添え
- ・活魚の皮目焼きハーブとバルサミコの香り
- ・魚介類とトマトのパスタ
- ・美ら島あぐ〜の香り焼き五色ペッパー風味
- ・県産鶏のロースともろみ酢ソース
- ・各種デザート4種
クレーンブリュレ、ガトーショコラ
フルーツのカクテル、パンナコッタ etc.



コース料理A お一人様 ¥5,800

- ・ジュレのカクテルとカナッペ
- ・鴨、生ハムと自然野菜のサラダ
- ・朝市の魚介 プイヤベース仕立て
- ・あぐ〜と骨付仔牛の香草ロースト
- ・デザート盛り合わせ
- ・コーヒー又は紅茶



コース料理B お一人様 ¥7,800

- ・ジュレのカクテルとカナッペ
- ・本日のフワグラ料理
- ・自然野菜のコンソメスープ
- ・朝市魚介のクリスタル蒸し
- ・牛フィレ肉のステーキ グルメ風
- ・パティシエ スペシャル デザート
- ・コーヒー又は紅茶/プチショコラ



buffet料理プランB お一人様 ¥8,600 15名様より

(下記フリードリンクプランB付き)

- ・伊勢海老とオードブル5種盛り合わせ
- ・魚介(白身、車海老、イカなど)のマリネサラダ
- ・鴨、富士鹿とフルーツのハーモニー
- ・各種カナッペとカスクルート
- ・密封釜焼き肉料理 ベッケオフ リゾット添え
あぐ〜、地鶏、てびち、ソーセージ、自然野菜など
- ・魚介のワイン蒸しトマトとジェノバの香り
- ・地鶏の豆腐よう焼き
- ・牛肉のプチ ステーキ
- ・各種デザート5種
クレーンブリュレ、ガトーショコラ
フルーツのカクテル、ブランマンジェ
クレープ etc.



コース料理C お一人様 ¥10,800

- ・ジュレのカクテルとカナッペ
- ・活魚のマリネと自然野菜のハーモニー
- ・真紅のコンソメ純白のバラを添えて
- ・朝市魚介のパイ包み焼き
- ・牛フィレ肉とフワグラのロッシェニ風
- ・パティシエ スペシャル デザート
- ・コーヒー又は紅茶/プチショコラ

※コース料理プランは、15名様より最大22名様まで

フリードリンクプラン

A.お一人様 ¥2,000

ビール、泡盛、オレンジジュース、コーラ、ウーロン茶

B.お一人様 ¥2,500

ビール、泡盛、オレンジジュース、コーラ、ウーロン茶、ワイン(白・赤)



オプションメニュー

☆イラブ葉膳スープ

¥18,000 (10人前)

土鍋蒸しにて提供

☆魚介類のピヤベースマルセイユ風

¥22,000 (10人前)

オマール海老、車海老、小魚、各種貝類など

☆密封釜焼き肉料理ベッケオフ

¥28,000 (10人前)

あぐ〜、地鶏、てびち、自然野菜など

☆琉球南蛮 赤土包み焼き

¥38,000 (10人前)

あぐ〜、地鶏のフワグラ詰め、牛肉など(下記写真)

ワインペアリングセット

コース料理にぴったり合うワインをシニアソムリエがセレクトしサーヴいたします。

A.4種(スパークリング、白ワイン2種、赤ワイン、各グラス1杯)

お一人様 ¥3,000

B.5種(スパークリング、白ワイン2種、赤ワイン、デザートワイン、各グラス1杯)

お一人様 ¥3,500

※上記料金には、消費税が含まれております。

ご予約、お問い合わせは

ラ・メゾン・クレール *La Maison Claire 1853*

〒900-0033那覇市久米2-15-17 TEL098-963-6565

