

和洋折衷

6,600円

7,700円

8,800円

11,000円(全て税込)

ロウズでは、ご結納・お顔合わせ・ご法事など様々なシーンでご利用いただける和洋折衷のコースをご用意しております。

心のこもったおもてなしで、より華やかに心地よく演出いたします。

*ご法事やお顔合わせなどの慶弔事以外でのご利用は10名様以上です。



The Rows
Lounge & Restaurant

長崎ロイヤルチャェスターホテル 1F

TEL 095-856-1101(代)

- アミューズ
自家製スモークハム
- オードブル
シエフ特製オードブル盛り合わせ
- 造り
近海物三種盛り あしらい一式
- 吸物
甘鯛 湯葉タマゴ寄せ 三つ葉 香りゆず
- 蒸し物
茶碗蒸し ふかひれあん仕立て
- 魚料理
旬魚のパン粉焼き 蟹のオープン焼き
シヤンパンソースとナンチュアソース
- 口直し
季節のグラニテ
- 肉料理
国産牛リブロースのグリエ 赤ワインソース
- 御飯
炊き込みご飯 香の物 赤出汁
- デザート
パティシエ特製デザートの盛り合わせ
コーヒー又は紅茶



写真は6,600円のコースです

※季節により、食材・料理内容が変更になる場合がございます

- アミューズ
自家製スモークハム
- 冷製オードブル
季節野菜のブランマンジエ 海の幸のマリネ
- 温製オードブル
牛舌の煮込み 魚具のオープン焼き
- 造り
鯛 平須 かじき あしらい一式
- 吸物
甘鯛 湯葉タマゴ寄せ 三つ葉 香りゆず
- 蒸し物
茶碗蒸し ふかひれあん仕立て
- 煮物
豚の角煮
- 魚料理
旬魚の香草パン粉焼き 蟹と車海老のオープン焼き
シヤンパンソースとナンチュアソース
- 口直し
季節のグラニテ
- 肉料理
九州産黒毛和牛もも肉のグリエ 温野菜添え
- 御飯
炊き込みご飯 香の物 赤出汁
- デザート
パティシエ特製デザートの盛り合わせ
コーヒー又は紅茶



写真は8,800円のコースです