

卓上盛り合わせ料理 — menu assorted —

西洋料理

フランス風4種のオードブル盛り合わせ
南瓜のクリームスープ
白身魚のゼッポレ風 トマトソース
鶏のソテー 各種野菜とチーズのピッツァイオーラ風
カラフルサラダ 自家製フレンチドレッシング
茸とベーコンの和風スパゲティ
ミックスベリーのクラフティ

中国料理

中華冷菜三種盛り合わせ
玉子入り小海老のチリソース煮
鶏肉とコーンの味噌炒め
麻婆豆腐
チマキ 又は 炒飯
ナメコ入り玉子スープ
タピオカ ココナッツミルク

日本料理

小鉢 : 季節の小鉢
造り : 鯛の重ね造り
煮物 : 季節の饅頭
焼物 : 旬の白身魚
油物 : 海老と野菜天麩羅
食事 : 冷しとろろ蕎麦
水菓子 : あんみつ

¥ 4,800-

西洋料理

フランス風4種のオードブル盛り合わせ
とうもろこしのチャウダー
北海道産サーモンのフライ トマトソース
~野菜スティック 柚子胡椒風味のタルタル~
SPF 豚肩肉の低温ロースト マスタードソース
カラフルサラダ 自家製大葉ドレッシング
昔懐かしいカレーライス
チョコレートムース

中国料理

中華冷菜四種盛り合わせ
フカヒレと木の子のスープ
小海老のチリソース煮
焼売と春巻き
豚肉の山椒風味炒め
チマキ 又は 炒飯
紅茶プリン

日本料理

前菜 : 三種盛り合わせ
造り : 白身魚とサラダ仕立て
温の物 : 炊き合わせ
焼物 : 旬の焼魚
油物 : アーモンド揚げ
食事 : ミニ鉄火丼 止椀
水菓子 : 抹茶ババロア

¥ 5,600-

西洋料理

フランス風4種のオードブル
スモークチキンと季節野菜 フロマージュブランのピッツァ
大豆入りのミネストローネ パンプキントースト添え
海老のムースのシューファルシ 完熟トマトフォンデュとほんのりカレー風味のクリームソース
牛フィレ肉のカツレツ グリーンペッパーソース
ベーコンとクルトンのシーザーサラダ
海の幸のピラフ サフラン風味
クレームブリュレ

中国料理

中華冷菜五種盛り合わせ
蟹入りフカヒレのスープ
大海老の旨煮 黄ニラ添え
牛肉と木の子 朝天辛炒め
帆立貝とイカのチリソース煮
鯛の唐揚げ 甘辛ソース掛け
二色チマキ 又は 海老炒飯
杏仁豆腐 フルーツ添え

日本料理

先附 : 炙り鮭 野菜添え
前菜 : 季節の三種盛り合わせ
造り : 鮪 白身 二種盛り合わせ
温の物 : 野菜炊き合わせ
焼物 : 季節の焼魚
止肴 : 蟹と野菜の酢の物
食事 : 鯛といくらのちらし寿司 止椀
水菓子 : 栗の焼菓子 フルーツ添え

¥ 6,500-

※人数様により、品数、内容が変更となりますので、ご了承下さい。