



おまかせMIXbuffet料理

— menu buffet —

西洋料理メイン + 日本料理・中国料理

パリ風オードブル各種盛り合わせ
 スモークサーモン飾り盛り レモン添え
 白身魚のゼッポレ風 トマトソース
 国産豚フィレ肉のグラナパダーノ香るクルート焼き レンズ豆の煮込み添え
 煮込みハンバーグのシチュー仕立て
 長ネギと木の子のスパゲティ 柚子風味
 季節のフルーツ
 スペシャルデザート
 コーヒー

お好み蕎麦
 ミニ茶碗蒸し
 握り寿司

小海老のチリソース煮
 炒飯

中国料理メイン + 西洋料理・日本料理

中華冷菜二種盛り合わせ
 小海老のチリソース煮
 豚肉と野菜の四川風炒め
 揚げ物二種盛り合わせ
 鶏肉とコーンの味噌炒め
 上海風焼きそば
 炒飯

白身魚のゼッポレ風 トマトソース
 煮込みハンバーグのシチュー仕立て
 季節のフルーツ
 スペシャルデザート
 コーヒー

お好み蕎麦
 握り寿司

日本料理メイン + 西洋料理・中国料理

間八サラダ仕立て
 里芋と茄子のそぼろあん掛け
 げその唐揚げと枝豆の盛り合わせ
 天麩羅盛り合わせ
 ミニ茶碗蒸し
 冷し蕎麦
 握り寿司

白身魚のゼッポレ風 トマトソース
 煮込みハンバーグのシチュー仕立て
 季節のフルーツ
 スペシャルデザート
 コーヒー

小海老のチリソース煮
 炒飯

¥ 5,300-

西洋料理メイン + 日本料理・中国料理

パリ風オードブル各種盛り合わせ
 スモークサーモン飾り盛り 林檎サラダ添え
 小海老と小柱のロワイヤル 青海苔風味
 サーモンのベーコン巻き白菜添え 焦がしバターソース グルノーブル
 国産豚フィレ肉のグラナパダーノ香るクルート焼き レンズ豆の煮込み添え
 牛肉の赤ワイン煮込み アッシパルマンティエ仕立て
 グレイステ製カレーとライス
 季節のフルーツ
 スペシャルデザート
 コーヒー

お好み蕎麦
 天麩羅盛り合わせ
 握り寿司

小海老のチリソース煮
 黒酢の酢豚

中国料理メイン + 西洋料理・日本料理

中華冷菜三種盛り合わせ
 小海老のチリソース煮
 牛肉と季節野菜の炒め
 揚げ物二種盛り合わせ
 黒酢の酢豚
 鯛の四川風蒸し物
 豚肉の細切りあん掛け焼きそば
 海老炒飯

小海老と小柱のロワイヤル 青海苔風味
 牛肉の赤ワイン煮込み アッシパルマンティエ仕立て
 季節のフルーツ
 スペシャルデザート
 コーヒー

ミニ茶碗蒸し
 握り寿司

日本料理メイン + 西洋料理・中国料理

炙り間八サラダ仕立て
 野菜炊き合わせ
 鶏と葱の串焼き
 天麩羅盛り合わせ
 げその唐揚げと枝豆の盛り合わせ
 ミニ茶碗蒸し
 冷しお好み蕎麦
 握り寿司

小海老と小柱のロワイヤル 青海苔風味
 牛肉の赤ワイン煮込み アッシパルマンティエ仕立て
 季節のフルーツ
 スペシャルデザート
 コーヒー

小海老のチリソース煮
 黒酢の酢豚

¥ 6,300-

西洋料理メイン + 日本料理・中国料理

珍味の小前菜各種盛り合わせ
 ノルディックサーモンのディールマリネ 飾り盛り
 フランス産チーズ各種と田舎風パン添え
 サーモンのパイ包み焼き ソースショロン
 赤魚フィレと浅鱈の煮込み パセリのアクセント
 NZ産牛肉のステーキとポムフリット 赤ワインのソースとブルーチーズのソース
 黒胡麻のプラリネを纏った鴨胸肉のロースト オレンジ風味
 季節のフルーツ
 スペシャルデザート
 コーヒー

お好み蕎麦
 炙り間八のサラダ仕立て
 握り寿司

フカヒレと木の子のスープ
 大海老のチリソース煮

中国料理メイン + 西洋料理・日本料理

特製中華冷菜三種盛り合わせ
 フカヒレと木の子のスープ
 大海老のチリソース煮
 牛ヒレ肉と季節野菜の炒め
 帆立貝と蟹爪の塩煮込み
 蒸し点心二種
 海の幸あん掛け焼きそば
 蟹入り炒飯

サーモンのパイ包み焼き ソースショロン
 NZ産牛肉のステーキとポムフリット 赤ワインソースとブルーチーズのソース
 季節のフルーツ
 スペシャルデザート
 コーヒー

炙り間八とサラダ仕立て
 握り寿司

日本料理メイン + 西洋料理・中国料理

鯛の薄造り
 炙り間八サラダ仕立て
 豚角煮と野菜の炊き合わせ
 ミニ茶碗蒸し
 天麩羅盛り合せ
 白身魚 木の子あん掛け
 冷しお好み蕎麦
 握り寿司

サーモンのパイ包み焼き ソースショロン
 NZ産牛肉のステーキとポムフリット 赤ワインソースとブルーチーズのソース
 季節のフルーツ
 スペシャルデザート
 コーヒー

フカヒレと木の子のスープ
 大海老のチリソース煮

¥ 8,400-

※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。

