



c プラン
～buffetメニュー～
(2016年11・12月)

冷製料理

マグロの叩きとポン酢ソース
スモークサーモンとアヴォカドのLAロール とびっこ添え
魚介のテリーヌ 赤ピーマンのムース添え
ローストチキンサラダとクスクスタブレ
コールドミートプラッター、サラミ、コッパ
ミックスガーデンサラダ コンディメント ドレッシング

温製料理

ビーフステーキ レモングラス&ジンジャーソース
グリルチキン マスタードグレーヴィー
ビアバターフィッシュ サフランタルタルソース添え
サーモンのベイク、アーモンドバター
クリスマスカラーのクリーミーポレンタ

デザート

リース仕立てのクグロフ
フルーツタルト
チーズケーキフルーツ添え
ラズベリームースケーキ
ロゼスパークリングワインのゼリー
クッキー

パン・バター
コーヒー・紅茶

中国料理

若鶏のクリスピー揚げ葱香味ソースがけ
海老のチリソース
上海蟹味噌入り麻婆豆腐
ご飯

日本料理

小鉢3種
茄子のはさみ揚げ菊花庵掛け
蟹おこわ



c プラン
～洋食コースメニュー～
(2016年11・12月)

マグロのタルタル ニース風ポテトティアン
パプリカリユソースと鶉のポーチドエッグを添えて

ポテトとポアロ葱のスープ トリュフの香るパルメザンクルトン

サーモングリル グリーンマッシュポテト
トマト、ハーブのプロヴァンス風バターソース

牛ロース肉のソテー 赤ワインソース
南瓜のチーズケーキと季節の温野菜

赤い果実のティラミス ミルクアイスクリーム

パン・バター

コーヒー又は紅茶



cプラン
～中国卓盛コースメニュー～
(2016年11・12月)

山海の幸を盛り込んだ前菜

蟹の卵入りスープ

若鶏のクリスピー揚げ

白身魚と野菜の炒め

大海老のマヨネーズソース

五目あんかけ揚げそば

マンゴープリン

中国茶