



c プラン
～buffetメニュー～
(2017年1・2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 フェネルとペトンクルサラダ添え
魚介のテリーヌ 赤ピーマンのムース添え
冷製ローストビーフ クレスサラダ、洋山葵クリーム
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 和風ソース 山葵添え
グリルチキン マスタードグレーヴィー
白身魚 ムール貝 芽キャベツのフィッシュポット
サーモンとキノコの西京味噌風味焼き
里芋のブーランジェール

デザート

日替わりフレンチペストリーとフルーツ
パン・バター
コーヒー・紅茶

中国料理

ピリ辛ソースの水餃子
白身魚と野菜の炒め
海老の山椒塩炒め

日本料理

小鉢3種
アサリとキノコの鍋仕立て
寒鰯の夕タキ



c プラン
～洋食コースメニュー～
(2017 年 1・2 月)

チキンのスタッフィング、キノコ、プラム 赤ピーマンクーリとバルサミコソース

豆乳のロワイヤルと海藻入りコンソメスープ

鯛のポワレとムール貝のプロス アスパラガスとペコロス添え

牛ヒレ肉のロースト マスタードグレーヴィーソース
トリュフマッシュポテト、インゲン、プロバンス風トマト添え

フレーズモンブラン 赤ワインの香りミントミルクシャーベット

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～
(2017年1・2月)

山海の幸を盛り込んだ前菜

色々野菜と中国餅の澄ましスープ

ピリ辛ソースの水餃子

白身魚と野菜の炒め

大海老のチリソース

鶏肉ともち米の蓮の葉蒸し

むらさき芋のお汁粉

中国茶