



ヒルトン東京お台場 パーティープラン
PlanB ブッフェメニュー
(3~5 月)

Cold selection

Octopus and Udo (Japanese vegetable) with ponzu (citrus sauce) jelly and watercress salad
ボイル蛸と独活、クレソンのポン酢ジュレ
Smoked salmon salad with Pistou sauce and marinated kabu (sweet turnip)
スモークサーモンサラダ 蕪のマリネとピストソース
Pork and spring cabbage, Nira (garlic chives) with Chinese-style sesame sauce
ポークと春キャベツ、ニラの中華風胡麻風味ソース
Salad of short pasta, prosciutto and grilled vegetables
ショートパスタとプロシュート、グリル野菜のサラダ
Pâté de campagne and olive bruschetta
パテカンパーニュとオリーブのブリュスケッタ
Sorghum bicolor and tandoori shrimp salad
ソルガムキビとタンドーリシュリンプのサラダ
Roast potato and egg salad
ローストポテトとタマゴのサラダ
Sandwich assortment
サンドウィッチ各種

Hot selection

Vegetables and chicken bouillon soup with Pistou
チキンストックと野菜のスープ ピストウー
Cereal-crusted salmon and asparagus with pink tartar sauce
シリアルサーモンフライ、ピンクタルタルソース
Pan-fried whitefish and braised cabbage with sakura butter sauce
白身魚と春キャベツのブレゼ さくらバターソース
Grilled beef and potato with ginger sauce
牛ロースのグリルとポテト、ジンジャー風味ソース
Chicken legs baked with garlic and herbs
鶏モモ肉のオープンベイク ガーリックとハーブの香り
Seasonal vegetables and tomato pasta
季節の野菜とトマトのパスタ
Asparagus and corn risotto
グリーンアスパラガスとコーンのリゾット
Japanese-style vegetable curry
欧風ベジタブルカレーとスチームライス

Dessert selection

Assorted French pastries
フレンチペストリー各種
Fruit cocktail with sparkling rosé jelly
フルーツカクテル ロゼスパークリングワインジュレ
Bread and butter
パンとバター
Coffee / コーヒー