



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

**Cold selection**

Charcuteri plate of salami, pâté de campagne, smoked duck and piccalilli  
シャルキュトリプレート サラミ パテドカンパーニュ スモークダック ピカリリ添え  
Foie gras pot with brioche  
フォアグラポット ブリオッシュトースト添え  
Lobster and seasonal vegetables cocktail with mustard dressing  
ボイルロブスターと季節野菜のカクテル マスタードドレッシング  
Smoked salmon salad with Pistou sauce, marinated kabu (sweet turnip) and bamboo shoot  
スモークサーモンサラダ ピストソース、カブのマリネと筍  
Short pasta with prosciutto and grilled vegetables  
ショートパスタとプロシュート、グリル野菜のコンポジション  
Quinoa and oats cobbs salad  
キヌアとオーツ麦のコブサラダ

**Hot selection**

Vegetables and chicken bouillon soup with Pistou  
野菜とチキンストックのスープ ピスト  
Roast beef with bamboo shoot (Carved by the chef)  
ローストビーフと筍のソテー(シェフサービス)  
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 sea bream and braised cabbage with sakura butter sauce  
真鯛と春キャベツのブレゼ さくらバターソース  
Chicken legs baked with garlic and herbs  
鶏モモ肉のオープンバイク ガーリックとハーブの香り  
Curried oyster gratin  
カレー風味 オイスターグラタン

**Chinese selection**

Assorted Chinese spring appetisers  
春の中華前菜各種  
Spring rolls  
(Two kinds: Pork and bamboo shoot, and cheese)  
春巻き2種(ポークと筍、チーズ)  
Wok-tossed beef and seasonal vegetables  
ビーフと季節野菜の炒め物  
Fried rice with pickled plum  
梅香る鶏肉入り炒飯



**Japanese selection**

Seasonal appetisers (3 kinds):

季節の小鉢3種

Blanched greens with bonito stock

青菜のひたし

Yuba (tofu skin) with crab sauce

湯葉かに庵掛け

Stewed eggplant

茄子オランダ煮

Octopus with cherry blossoms

蛸のさくら煮

Tataki (seared) sea bream

花見鯛のタタキ

**Dessert selection**

Assorted French pastry

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