

パーティプラン コースメニュー

2025年4月1日(火)～2025年9月30日(火)

ひだまり

西洋料理

林檎のキャラメリゼとフォワグラのテリーヌ
イチジクのコンポート添え

小海老とトマトのビスク風スープ

平目のハーブパン粉付け焼き プロヴァンスの煮野菜
オリーブ、ケッパー入りバターソース

マルシャンドヴァンバターを乗せた牛フィレ肉の焙り焼き
シンプルなジュ 季節の小さな付け合わせ

苺とホワイトチョコレートのデリス 赤果実のソルベを添えて

コーヒー

こもれび

西洋料理

【西洋料理は、魚料理または肉料理をお選びください】

真鯛マリネと野菜のモザイク バジル風味 プチサラダ添え

ポワロー葱とジャガイモのポタージュ

スズキと天使の海老のオーヴン焼き 檸檬クリームソース

または

牛フィレ肉のソテーとミルフィーユ仕立てのポテト
茸入りマデラソース

抹茶のムース マンダリンオレンジのクリーム

コーヒー

中国料理

特製前菜の盛り合わせ

蟹肉とエノキ茸入りふかひれスープ

海老とイカの蝦黄醬炒め

蟹爪の揚げもの

鶏肉と椎茸、なつめの蒸しもの

牛肉とクワイのオイスターソース炒め

五目チャーハン

フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー

中国料理

前菜の盛り合わせ

五目入りふかひれスープ

鶏肉とイカの高菜炒め

海老のチリソース煮

豚肩ロースの黒胡椒炒め

チャーシューと野菜のチャーハン

フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー

※季節や天候により料理内容等が変更になる場合がございます。