

パーティプラン コースメニュー

2024年4月1日(月)～2024年9月30日(月)

ひだまり

西洋料理

帆立貝柱のスマーク・サラダベール・そら豆のゼリー 寄せ
ポテトのムースと小海老添え

茸のフランコンソメスープ旬の小野菜

真鯛のボワレ オレンジブルブラン 香草オイル

牛フィレ肉のソテー トマトオリーブ入り 赤ワインソース

クラウンメロンのアラモード

コーヒー

パン

または

中国料理

特製前菜の盛り合わせ

海老とイカの香辣醬炒め

干し貝柱と湯葉のふかひれスープ

鶏肉と冬菜の蒸しもの

蟹爪の揚げもの

牛肉と野菜のXO醬炒め

五目チャーハン

フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー

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】

鴨のコンフィーとジャガイモのサルラディーズ

彩野菜と生ハムのブイヨンスープ

平目とホタテ貝のナージュ仕立て

または

牛フィレ肉のボワレマデラーソース
ミルフィーユポテトと季節の野菜

柔らかいフロマーージュブランのムースミルク風味の
アイスクリーム

コーヒー

パン

または

中国料理

前菜の盛り合わせ

五目入りふかひれスープ

鶏肉とイカの青菜漬け炒め

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。