

パーティプラン コースメニュー

2024年10月1日(火)～2025年3月31日(月)

東雲

西洋料理

フォワグラ・鴨肉のコンフィー・オレンジのテリーヌ
ブチサラダとナスキャビア

ポワロー葱とジャガイモ、蝦夷鮑のクリームスープ

真鯛とホタテのヴァブール デュクレレ風

牛フィレ肉のソテー
スパイスバターとタルトuffアータソース

洋梨とマロンのムース
アカシア蜂蜜のアイスクリームを添えて

コーヒー

パン

または

中国料理

特製前菜の盛り合わせ

干し貝柱とエノキ茸入りふかひれスープ

海老とイカの柚子炒め

鶏肉とナツメ、木くらげの蒸しもの

蟹爪の揚げもの

牛肉とレンコンの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

彩雲

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】

スモークサーモントラウト・ズワイ蟹・ブロッコリーのプレッセ

サルシッチャと野菜のブイヨンスープ

ヤナギノマイの香草オイル焼き ラタトゥイユ添え
焦がしバターソース ニソワーズ

または

牛フィレ肉のボワレ ポテトのグラタン
オニオンキャラメリゼ入り赤ワインソース

青林檎とフロマージュブランのデリス

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

鶏肉とイカの柚子炒め

海老のチリソース煮

豚肩ロースとレンコンの中国黒豆味噌炒め

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。