

Buffet Menu

Autumn Party Plan 2024 | オータムパーティープラン 2024 Plan-A

Period: 1 September – 30 November 2024

Japanese style marinated tuna with salmon roe and julienne vegetables

鮭の和風マリネ いくらと針野菜添え

Sweet potato and mascarpone cocktail

さつまいもとマスカルポーネのカクテル

Chinese style pork and mushroom salad

豚ばら肉と茸の中華風サラダ

Mixed sandwiches

ミックスサンドウィッチ

Salmon, shrimp, curry sauce rice gratin

サーモンと小海老のカレー風味ドリア

Baked white fish with mushroom bourguignon

白身魚のオープン焼き 茸のブルギニヨン

Sautéed pork and Prosciutto with black pepper

豚もも肉と生ハムのソテー サルティンボッカ 黒胡椒風味

Deep-fried tuna with radish and WASABI sauce

三崎鮭の竜田揚げ 大根おろしソース 山葵の香り

Roasted chicken leg Japanese pepper with sautéed mushrooms

鶏もも肉の山椒風味焼き 茸のバター炒め

Chinese dim sum

蒸し点心二種

肉焼売・海鮮焼売

Fried noodles and pork with salt and black pepper

豚肉入り塩焼きそば 黒胡椒の香り

Selection of desserts

Mont-blanc, Mascarpone and strawberry mousse, Brown sugar and soybean flour mousse

Roasted tea brownie, Black tea panna cotta

ペストリーシェフおすすめデザート

モンブラン・マスカルポーネフレーズ・黒糖ときな粉のムース

ほうじ茶のブラウニー・紅茶のパナコッタ

Coffee and tea

コーヒー・紅茶

The menu is subject to change depending on the ingredient availability.
Please give at least 14 date notice prior to your banquet date of any special dietary requirements.

食材の入荷状況により、料理内容を変更する場合がございます。
アレルギー等、上記メニューの特別対応につきましては宴席日の14日前までにお知らせください。