

Buffet Menu

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

Period: 1 September – 30 November 2024

Seared bonito with salmon roe and condiment

鰹のたたき いくらと薬味添え

Smoked salmon and scallops cocktail

スモークサーモンと帆立貝のカクテル

Prosciutto and salami

スペイン産ハムとサラミの盛り合わせ

Assorted Chinese appetizers

中華前菜二種盛り合わせ

Sautéed salmon with mushroom, herb and garlic cream sauce

サーモンのソテー 茸入りクリームソース ハーブとガーリックの香り

Baked pork with pizza olla style

豚肩肉のオープン焼き ピッツァイオーラ

Roast beef with potato gratin

ホテル特製ローストビーフ ポテトグラタン添え

Deep-fried tofu with ground chicken meat, mushroom and ginger sauce

揚げ出し豆腐 鶏ひき肉と茸の餡かけソース 生姜の香り

Chicken, lotus root and cartilage meatball with TERIYAKI sauce

鶏軟骨と蓮根入りつくねの照り焼き

Chinese dim sum

蒸し点心二種

海鮮焼売・翡翠焼売

Braised pork with green vegetables

豚ばら肉の煮込み 青菜添え

Fried rice with Chinese pickles and lettuce

搾菜とレタス入り炒飯

Selection of desserts

Raspberry and hazelnut mousse, Chocolate and coffee cake, Strawberry sponge cake

UJI green tea opera, Lemon mousse, Pear tart, Grape jelly

ペストリーシェフおすすめデザート

ラズベリーノワゼット/ガトーショコラカフェ/苺のショートケーキ

宇治抹茶のオペラ/レモンムース/タルトポワール/葡萄のゼリー

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。