Buffet Menu

Autumn Party Plan 2023 ｜ オータムパーティープラン 2023

Plan-B

Period: 1 September – 30 November 2023

Seared salmon and bonito with salmon roe and condiments
サーモンと鰹のタタキ いくらと薬味添え
Tuna carpaccio with botargo and julienne vegetables
鮪のカルパッチョ カラスミ風味 針野菜添え
Spanish prosciutto and garlic marinated mushrooms with homemade focaccia
スペイン産生ハムと茸のガーリックマリネ 自家製フォカッチャ添え
Assorted Chinese appetizers
中華前菜二種盛り合わせ
棒々鶏・叉焼

Seafood rice gratin
魚介の旨味豊かなシーフードドリア
Tuna, squid, shrimp and mushroom ajillo with garlic toast
カジキ・烏賊・小海老・茸のアヒージョ ガーリックトースト添え
Stewed chicken thigh and ratatouille with basilica
鶏もも肉と南仏野菜の煮込み バジルの香り
Sautéed pork with honey mustard sauce
豚もも肉のソテー ハニーマスタードソース
Roast beef with potato gratin
特製ローストビーフ ポテトグラタン添え

Chinese dim sum
Crabmeat dumpling, Spinach and shrimp dumpling, Glutinous rice dumpling
点心三種盛り合わせ
香港蟹黄焼売・翡翠海老蒸し餃子・もち米焼売
Shark fin soup with dried sea-scallops and crab paste
干し貝柱、上海蟹味噌入りフカヒレスープ
Stir fried prawn, seasonal vegetables and black beans
大海老と季節野菜の豆鼓炒め
Steamed chicken and TAKANA pickles with fish soy sauce
信玄どりと高菜漬けの蒸し物 魚露醤油ソース
Fried rice with Fujian style thick seafood sauce
海鮮入り福建風餡かけ炒飯

Selection of desserts
Chocolate roll cake, Chocolate cake, Japanese cheesecake, Saint marc
Pear tart, Apple pie, Panna cotta, Lemon cake
ペストリーシェフおすすめデザート
チョコレートロール・ガトーショコラ・スフレチーズケーキ・サンマルク
タルトポワール・アップルパイ・パンナコッタ・レモンケーキ

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。