

# Graduation Party Plan

謝恩会・卒業記念パーティープラン

## Plan-A Buffet Menu

Period / From 26 February to 31 March 2024

Smoked salmon and potato salad mimosa style  
スモークサーモンとポテトサラダ ミモザスタイル

Assorted cold meats with olives and selvachico  
コールドミートの盛り合わせ オリーブとセルバチコ添え

Mixed sandwiches  
ミックスサンドウィッチ

Omelet with rice, demi-glace sauce  
大きなチキンオムライス 濃厚デミグラスソース

Deep-fried white fish and coconut with sweet chili sauce  
白身魚のフライ ココナッツ風味 スウィートチリソース

Chicken fillet with Parmigiano cheese, Tomato and basil sauce  
柔らかく仕上げた鶏ささみのパルメザンチーズ焼き  
トマトとバジルのソース

Pork, potato and mozzarella cheese gratin  
豚もも肉のスライスと北海道産きたあかりのモッツアレッタチーズグラタン

Chinese dim sum  
蒸し点心盛り合わせ  
洋葱焼売・海老焼売

Deep-fried white fish with chili sauce  
白身魚の揚げ物 チリソース

Shrimp and Chinese chive sautéed buns with chili oil  
海老韮焼きまんじゅう 食べる辣油添え

Fried rice with pork, vegetables and soy sauce  
豚肉と野菜の醤油炒飯

Selection of desserts  
Cheese soufflé cake, Strawberry unbaked cheesecake  
Chocolate cake, Chocolate Swiss roll, Panna cotta  
ペストリーシェフおすすめデザート  
スフレフロマージュ・苺のレアチーズケーキ  
ガトーショコラ・チョコレートロール・パンナコッタ

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。