

Graduation Party Plan

謝恩会・卒業記念パーティープラン

Plan-B

Buffet Menu

Period / From 26 February to 31 March 2024

Soy sauce marinated tuna and flying fish roe with WASABI

鮭の漬けとトビコ 山葵風味

Mozzarella cheese with berry sauce and prosciutto

モッツァレラチーズのベリーソース 生ハム添え

Steamed chicken and avocado salad with Cobb dressing

蒸し鶏とアボカドのサラダ コブドレッシング

Assorted mixed sandwiches and bread roll sandwiches

ミックスサンドウィッチとロールパンサンドウィッチ

Tandoori chicken with fried potato

タンドリーチキン フライドポテト添え

Salmon meuniere Grenoble style

サーモンムニエル グルノーブル風

Chicken thigh confit with garlic mashed potato

鶏もも肉のコンフィ ガーリック風味のマッシュポテト添え

Pork Cordon bleu style

豚もも肉のコルドンブルー風

Chinese dim sum

蒸し点心盛り合わせ

洋葱焼売・香港蟹黄焼売

Shrimp fritter with mayonnaise

海老の衣揚げ マヨネーズソース 野菜添え

Stir fried chicken with sweet chili vinegar soy sauce

鶏肉のピリ辛甘酢醤油ソース

Fried rice with seafood, vegetables and black pepper

海鮮と野菜の黒胡椒風味炒飯

Selection of desserts

Lemon cake, Chocolate cake, Caramel and chestnut mousse

Mont-blanc, Pear tart, Panna cotta

ペストリーシェフおすすめデザート

レモンケーキ・ガトーショコラ・カラメルとマロンのムース

モンブラン・タルトポワール・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。