

InterContinental Party Plan

インターコンチネンタル パーティプラン

Plan-A Buffet Menu

Period / From 4 January 2024 to 31 March 2025

Smoked salmon with condiments

スモークサーモン コンディメント添え

Colatura marinated tuna, scallops, shrimps and botargo

鮪、帆立貝、海老のコラトゥーラマリネ カラスミ風味

Pate de Campagne with couscous salad, rocket and homemade pickles

パテ・ド・カンパーニュとクスクスサラダ ルッコラサラダと自家製ピクルス添え

Assorted Chinese appetizers

Roast pork, bang bang chicken

中華前菜二種盛り合わせ

叉焼、棒々鶏

Focaccia sandwiches with cold meat and cheese

コールドミートとチーズのフォカッチャサンドウィッチ

Mixed pizza

ミックスピッツァ

Special pork curry

ホテル特製ポークカレー

Sautéed seasonal fish with Japanese style tartar sauce gratin

旬魚のソテー 特製和風タルタルソースグラタン

Grilled lamb leg with original sweetened spicy sauce

仔羊の鉄鍋焼き オリジナル甘辛ソース

Pork cutlet with mustard sauce and cabbage

目の前で揚げる豚カツ 特製マスタードソース キャベツ添え

Chinese dim sum

点心二種盛り合わせ

Stir-fried shrimps and squid with chili sauce

海老と紋甲イカのチリソース

Chinese style braised pork

豚肉の柔らか角煮

Stir-fried chicken and vegetables with sweetened vinegar soy sauce

鶏肉と野菜の甘酢餡

Fried rice

炒飯

Selection of desserts

Strawberry sponge cake, Chocolate cake, Macaroon,

Japanese cheesecake, Apple pie, Fruit tart, Panna cotta

ベストリーシェフおすすめデザート

苺のショートケーキ、ガトーショコラ、マカロン

スフレチーズケーキ、アップルパイ、フルーツタルト、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。