

InterContinental Party Plan

インターコンチネンタル パーティープラン

Plan-B Buffet Menu

Period / From 1 April to 29 December 2023

Japanese style marinated tuna and white fish with shredded vegetables

鮪の漬けと白身魚の昆布ベ 針野菜添え

Lobster and scallop cocktail with salmon roe

オマール海老と帆立貝のカクテル いくら添え

Fresh spring rolls with crab meat and seasonal vegetables

蟹と季節野菜の生春巻き

Assorted Chinese appetizers

Roast pork, bang bang chicken, cold jellyfish

中華前菜三種盛り合わせ

叉焼、棒々鶏、中華クラゲ

Assorted cheese with homemade rosinen bread and dried fruit

チーズ盛り合わせと自家製ロジネ ドライフルーツ添え

Seafood and rice gratin

横浜発祥シーフードドリア

Roasted salmon with tartar sauce

サーモンのロースト 自家製和風タルタルソース

White fish Bonne Femme Style

白身魚のボンファン風 フルーロン添え

Special braised pork Japanese style

ホテル特製大きな豚ばら肉の和風煮込み 和辛子添え

Roast beef with mushroom fricassee and horseradish sauce

特選牛もも肉のロースト 茸のフリカッセ添え レフォールソース

Chinese dim sum

点心二種盛り合わせ

Deep-fried crab claw and shrimps with sweetened chili vinegar soy sauce

蟹爪の揚げ物 ピリ辛甘酢醤油ソース

Roasted Peking duck

北京ダック

Steamed white fish with XO sauce and fish sauce

白身魚の XO 醬蒸し 魚露醤油ソース

Fried rice with dried scallops, fish stock and vegetable sauce

干し貝柱と魚のコラーゲン入り野菜餡かけ炒飯

Selection of desserts

Strawberry sponge cake, Opera, Cheesecake, Profiterole

Chiffon cake, Tiramisu, Fruit tart, Black tea 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、オペラ、チーズケーキ、プロフィットロール

シフォンケーキ、ティラミス、フルーツタルト、紅茶のパンナコッタ

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。