

インターコンチネンタル パーティープラン
B プラン
ブッフェメニュー

ご提供期間 / 2025 年 4 月 1 日～5 月 31 日

鰹のたたき
スモークサーモンと新玉葱のマリネ カクテル仕立て
中華前菜二種盛り合わせ
シチリア風カスクートサンド

ホテル特製バターチキンカレーとジャスミンライス
鯛の炙り焼きと蛤の香草バター焼き
豚肩ロース肉のピッツァイオーラ セルバチコ添え
牛トモサンカクの低温調理 男爵ポテトと新玉葱のリヨネーズとともに
山菜蕎麦
(温製または冷製のいずれかをお選びいただけます)

蒸し点心二種
(玉葱焼売・海老焼売)
小海老のチリソース煮込み
三元豚と季節野菜の四川風辛味炒め
烏賊団子のフリッター レモンソース

ペストリーシェフおすすめデザート
ガトーショコラ・洋梨のタルト・ベイクドチーズケーキ・アップルパイ
モンブラン・苺のレアチーズケーキ・抹茶のロールケーキ・桜のパナコッタ

コーヒー・紅茶

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。