

# InterContinental Party Plan

インターコンチネンタル パーティープラン

## Plan-B

### French Menu

Period / From 4 January 2024 to 31 March 2025

Lobster and scallops Catalana style with seasonal vegetables

オマール海老と帆立貝のアンサンブル カタラーナ風  
季節野菜添え

Chicken consommé with duck confit and mushrooms covered with puff pastry

鴨のコンフィと茸の入った  
ホテル伝統チキンコンソメスープのパイ包み焼き

Seasonal fish and clams Papillote style

旬魚と貝類のパピヨット

Slow cooked beef tenderloin with Cabernet Sauvignon sauce,  
cream sauce gnocchi and vegetable

牛フィレ肉の低温調理 カベルネ・ソーヴィニヨンが香る葡萄のソース  
クリームソースを纏ったニョッキと温野菜添え

Crêmet d'Anjou with berry sauce and tonka beans ice cream

クレームダンジュ ベリーソース  
トンカ豆のアイスクリーム

Freshly baked bread

ホテル自家製パン

Coffee

コーヒー

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。