

InterContinental Party Plan

インターコンチネンタル パーティープラン

Plan-B

On-Table Menu

Period / From 4 January 2024 to 31 March 2025

Marinated tuna with botargo

鮪の漬け カラスミ風味

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 roll with crab meat and seasonal vegetables

蟹と季節野菜の生春巻き

Slow cooked duck breast with a mushroom salad and orange dressing

鴨肉と茸のサラダ仕立て オレンジドレッシング

Shark's fin, crab meat and egg white soup

フカヒレと蟹肉の卵白仕立てスープ

Seasonal seafood Papillote style

季節の魚介のパピヨットスタイル

Deep fried crab claw and fish paste with a spicy sweetened vinegar sauce

蟹爪のすり身揚げ ピリ辛甘酢醤油ソース

Roast beef with German potatoes

ローストビーフ ジャーマンポテト添え

Fujian style fried rice with pork and vegetables sauce

豚肉の細切りと野菜の福建風餡かけ炒飯

Strawberry mill-feuille

ストロベリーミルフィーユ

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。