

インターコンチネンタル パーティープラン
C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

鮭の塩麹漬け 針野菜添え
あおり烏賊といくらのカクテル
中華前菜三種盛り合わせ
スモークサーモンと新玉葱のトルティーヤロール
チーズ盛り合わせ ロジーネ添え

シーフードピラフ デミグラスソース
トラウトサーモン「紅富士」と蟹のクリームグラタン トマトソース
仔羊のアイリッシュシチュー ガーリックトースト添え
牛ロース肉のローストビーフ ポテト添え
鯛の昆布炙り茶漬け
お好みの薬味を添えてお召し上がりください
(三つ葉・あられ・刻み海苔・大葉・山葵・塩昆布)

蒸し点心三種
(もち米焼売・海老焼売・香港焼売)
白身魚の豆鼓蒸し
豚ばら肉の発酵豆腐煮込み
海鮮と春キャベツの塩焼きそば

ペストリーシェフおすすめデザート
苺のショートケーキ・アップルパイ・ガトーショコラ・チェリーパイ
オペラ・フルーツタルト・マスカルポーネと苺のムースケーキ
苺のパナコッタ・ピスタチオのムースケーキ・紅茶ゼリー

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。