

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 9 月 1 日 (月) ~ 2026 年 2 月 28 日 (土)

サーモンのたたき 柚子風味 おろしポン酢添え

鮭の塩麹漬けと蕪のカクテル いくら添え

スペイン産生ハムとサラミの盛り合わせ リコッタチーズと自家製フォカッチャ

叉焼、舞茸、搾菜の豆腐乾絲

牛肉と茸の和風ピラフ オニオンフライ

サーモン、茄子、茸のクリームグラタン 白味噌の香り

鶏もも肉の唐揚げ オリエンタル風 エスニックソース

豚肩肉の低温調理 クリームソース ガーリック風味

蒸し点心二種

(もち米焼売・香港焼売)

白菜、豚挽肉、干し海老の煮込み 青葱添え

烏賊のチリソース煮込み

豚ばら肉と彩り野菜入り塩焼きそば 黒胡椒風味

ペストリーシェフおすすめデザート

ガトーショコラ・アップルパイ・フロマージュフレーズムース

ラズベリーノワゼットムース・モンブラン・マスカットゼリー・黒糖ときなこのムース

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。