

On-Table Menu

Reunion Party Plan

同窓会パーティープラン

Plan-A

Served period / December 25, 2021 ~ March 31, 2023

Marinated tuna, yam and WASABI cocktail

鮪と山芋のカクテル 山葵添え

Assorted Chinese appetizers

Roast pork, bang bang chicken

中華前菜二種盛り合わせ

叉焼、棒棒鶏

Roasted MISO marinated duck with roasted green onion

鴨の味噌漬けの炙り 焼き葱添え

Chinese Dim Sum

点心二種盛り合わせ

Fried white fish with spicy salt

白身魚の揚げ物 スパイシーソルト風味

Sautéed salmon escalope with duglere sauce

エスカロップサーモンのソテー デュグレソース

Caramelize roasted pork with mashed potato

豚ばら肉のロースト マッシュポテト添え

Fried rice with roast pork and Chinese pickles

叉焼と高菜漬け入り炒飯

Chocolate gateau

ガトーショコラ

Freshly baked bread

ホテル自家製パン

コーヒー、紅茶またはハーブティー

Coffee, tea or herbal tea

マンゴープリン

Mango pudding

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。