

On-Table Menu

Reunion Party Plan

| 同窓会パーティープラン

Plan-B

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

Seabream carpaccio with botargo

鯛のカルパッチョ カラスミ風味

Shrimp and scallop cocktail with salmon roe

海老と帆立貝のカクテル いくら添え

Assorted Chinese appetizers

Roast pork, bang bang chicken, cold jelly fish

中華前菜三種盛り合わせ

叉焼、棒棒鶏、中華クラゲ

Dried scallop and vegetable soup

干し貝柱と八種の具材入り中華風とろみスープ

Chinese Dim Sum

点心二種盛り合わせ

Sautéed salmon and seaweed roll with clam and cream sauce

海苔で巻いたサーモンのソテー 貝類のクリームソース添え

Sautéed pork with Robert sauce

やまゆりポークのソテー ロベールソース

Fried rice with seafood and vegetables and flying fish roe

海鮮と野菜入り炒飯 とびこ添え

Assorted baked goods

Financier, madeleine, florentine

ホテル特製焼き菓子盛り合わせ

フィナンシェ、マドレーヌ、フロランタン

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。