

# Buffet Menu

## Spring Party Plan 2024 | スプリングパーティープラン 2024 Plan-B

Period / 1 March – 31 May 2024

Tuna carpaccio with pecorino cheese and rocket  
鮪のカルパッチョ ペコリーノチーズとセルバチコ

Seafood and spring vegetables cocktail with salmon roe  
魚介類と春野菜のカクテル仕立て いくら添え

Assorted Jamon serrano and Italian salami with homemade focaccia  
ハモンセラノとイタリアンサラミの盛り合わせ 自家製フォカッチャとともに

Smoked salmon and spring vegetables tortilla roll  
スモークサーモンと春野菜のトルティーヤロール

Assorted Chinese appetizers  
中華前菜二種盛り合わせ

Special pork curry with steamed rice  
ホテル特製ポークカレー

Hot seafood terrine with Choron sauce  
温かい魚介のテリーヌ ショロンソース

Baked seabream and cherry blossoms in a salt crust with a ponzu mixed with grated daikon  
鯛の塩釜焼き 桜の香り おろしポン酢添え

Simmered pork Japanese style with spring vegetables  
豚ばら肉の和風煮込み 春野菜添え

Slow cooked beef with garlic rice  
アングス牛 トモサンカクの低温調理 ガーリックライス添え

Chinese dim sum  
蒸し点心二種

Braised shrimp with chili sauce  
小海老のチリソース煮込み

Spicy fried chicken  
鶏肉の唐揚げ スパイス風味

Fried noodles with braised pork strip sauce  
豚肉の細切り 餡かけ焼きそば

### Selection of desserts

Profiteroles, Blueberry chocolate cake, Strawberry no bake cheesecake  
Opéra, Black tea mousse, Strawberry tart, Cherry blossoms panna cotta  
ペストリーシェフおすすめデザート  
プロフィットロール・ブルーベリーガトーショコラ・苺のレアチーズ  
オペラ・紅茶ムース・苺のタルト・桜パannaコッタ

### Coffee and tea

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。