

Buffet Menu

Winter Party Plan 2023-2024 | ウィンターパーティープラン 2023-2024

Plan-A

Period: 1 December 2023– 29 February 2024

Marinated smoked salmon and onion

スモークサーモンとオニオンのマリネ

Andalusian style marinated tuna, boiled potatoes, olives and botargo

漬け鮪、ツナ、ポテトエクラゼ、オリーブのカラスミ風味 アンダルシア風

Seared duck Japanese style

和風 鴨肉の炙り

Mixed sandwiches

ミックスサンドウィッチ

Shrimp pilaf

昔ながらの海老ピラフ

White fish with spicy pollack roe and mayonnaise gratin

白身魚の明太子マヨネーズグラタン

Chicken fricassee with seasonal vegetables

鶏もも肉のクリーム煮込み

Braised pork Korean style

豚ばら肉の柔らか煮 ピリ辛味噌ダレ

Chinese dim sum

Leek dumpling, Crabmeat dumpling

蒸し点心二種

洋葱焼売・香港蟹黄焼売

Deep-Fried white fish with a Sichuan style soy sauce

白身魚の唐揚げ ピリ辛四川風醤油ソース

Sweet and sour pork with vegetables

鶏肉と野菜の黒酢入り甘酢餡

Fried rice with vegetables and garlic

野菜の炒飯 ガーリック風味

Selection of desserts

Earl Grey mousse / Raspberry and chocolate cake / Mont-blanc

Strawberry no-bake cheesecake / Apple pie

ペストリーシェフおすすめデザート

アールグレイのムース・ラズベリーガトーショコラ・モンブラン

苺のレアチーズケーキ・アップルパイ

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。