Buffet Menu

Winter Party Plan 2024-2025 ｜ ウインターパーティープラン 2024-2025

Plan-B

Period: 1 December 2024– 31 March 2025

Yellowtail carpaccio with Ponzu sauce and grated radish
黒瀬ぶりのカルパッチョ おろしポン酢とともに
Seabream and orange escabeche cocktail
鯛のエスカベッシュ オレンジ風味 カクテル仕立て
Snow crab and MIZUNA fresh spring roll with sweet chili sauce
ずわい蟹と水菜の生春巻き スイートチリソース
Assorted Chinese appetizers
中華前菜二種
棒棒鶏・叉焼と胡瓜の豆腐干絲
Assorted cheese with rosinenbrot
チーズ盛り合わせ ライロジーネン添え

Shrimp and coconut cream curry with basmati rice
小海老のココナッツクリームカレー バスマティライス
Salmon in baked pie wrap with choron sauce
サーモンのパイ包み焼き ショロンソース
White fish and seafood sandwiched coated with bread crumble, tomato sauce
シーフードを挟んだ白身魚のパン粉焼き トマトソース
Roasted chicken and cajun spice with fried potato
ローストチキン ケイジャンスパイス フライドポテト添え
Slow cooked beef with grilled seasonal vegetables
特選牛トモサンカクの低温調理と季節野菜のグリル

Chinese dim sum
蒸し点心三種
Stir fried shrimp and squid Sichuan style
海老と烏賊の四川風辛味炒め
Scallops and sweet potato fritter with lemon sauce
帆立貝とさつまいものフリッター レモンソース
Braised pork and dried mustard leaf
豚ばら肉と干しからし菜の煮込み
Fried noodles with pork and vegetables
豚肉と野菜の塩焼きそば

Selection of desserts
Strawberry and milk mousse, tiramisu, Japanese cheesecake
Apple pie, chocolate Swiss roll
ペストリーシェフおすすめデザート
レアチーズケーキ・ラズベリームースケーキ・ガトーショコラ
フルーツタルト・抹茶ロールケーキ・アップルパイ・チョコレートパンナコッタ

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。