

Buffet Menu

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

Plan-B

Period: 1 December 2023– 29 February 2024

KUROSE yellowtail carpaccio with grated Japanese white radish and PONZU sauce

黒瀬ぶりのカルパッチョ おろしポン酢添え

Marinated tuna cocktail with salmon roe

漬け鮭のカクテル いくらとともに

Ricotta cheese and strawberry tart with prosciutto

リコッタチーズと苺のタルト 生ハム添え

Assorted Chinese appetizers

中華前菜二種盛り合わせ

Assorted cheeses with dried fruit

チーズ盛り合わせとドライフルーツ

Creamy seafood gratin

シーフードクリームグラタン

Oven baked cod and milt with garlic tomato sauce

鱈と白子のオープン焼き ガーリックトマトソース

Chicken cutlet with cheese sauce and demi-glace sauce

鶏もも肉のカツレット 濃厚チーズソースとデミグラスソース

Slow cooked beef with roast vegetables

アンガス牛トモサンカクの低温調理とロースト野菜

お好みのコンディメントとともに

(和風ソース・おろしポン酢・山葵・粒マスタード)

Seabream CHAZUKE

鯛茶漬 お好みの薬味とともに

(刻み海苔・おろし生姜・三つ葉・山葵)

Chinese dim sum

蒸し点心三種

Steamed white fish with Chinese black beans

白身魚の蒸し物 ブラックビーンズ風味

Fried chicken and vegetables with sweet and vinegar sauce

若鶏と野菜の甘酢餡

Braised shrimps and scallops with a chili sauce

海老と帆立貝のチリソース

Fried rice with seafood and vegetable sauce

海鮮と野菜の餡かけ炒飯

Selection of desserts

Caramel and chestnut mousse / Lemon mousse / Pecan nut brownie

Panna cotta / Japanese cheesecake / Chocolate roll cake / Pear tart / Apple pie

ペストリーシェフおすすめデザート

カラメルマロンムース・レモンムース・ピーカンナッツブラウニー

パンナコッタ・スフレチーズケーキ・ショコラロール・タルトポワール・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。