

# パレスパーティープラン サンプルメニュー 【スタンダード】Bプラン

## 洋食ビュッフェ(立食または着席)

サーモンラウトとイズミ鯛のカルパッチョ仕立て(10)  
チーズとほうれん草のキッシュロレーヌ(8)  
各種サンドイッチ取り合わせ(5)  
エゾ鮑のグリエ ベアルネーズソース(8)  
帆立貝のベーコンチーズ焼き(8)  
鱸の網焼き バジル風味(8)  
オマール海老のプレゼ アメリケーヌソース(8)  
蟹爪クリームクロケット シェフスタイル(8)  
牛フィレ肉のサイコロステーキ(10)  
仔羊のガレット仕立て ビーンズとラウトウイユ温野菜(10)  
ポークのロースト 香草風味のデミグラスソースを添えて(10)  
ビーフカレー&ライス (国産米使用)(8)  
抹茶そば(10)  
握り寿司と海苔巻き (国産米使用)(20)  
鶏肉の香り揚げ 油淋ソース仕立て(8)  
中華牛フィレ彩り炒飯(8)  
各種デザート取り合わせ(10)  
デミタスコーヒー(10)

## 洋食コース

二色アスパラムースとオレンジミント風味のゼリー寄せ  
ミルフィーユ仕立て

軽いスモークをかけたかんぱちと  
サーモンラウトのカルパッチョ仕立て

冷製ポテトとカボチャのカプチーノ仕立て

鯛のオリーブオイル焼き シャンパン風味

牛フィレ肉のグリル春茸添え 旬の懐石仕立て

桃のシブースト 若葉の香りを添えて

コーヒーまたは紅茶

パン取り合わせ

## 中華コース(大皿料理)

四色拼盆  
四種冷菜の盛合わせ

生炒蝦仁  
小海老と野菜の炒め

三絲春捲  
春巻き

黒椒牛肉  
牛肉のブラックペッパーソース

奶油魚魷  
白身魚 イカと野菜のクリーム煮

双茹魚翅  
二種きのこ入りフカヒレスープ

咸菜炒飯  
高菜と豚挽肉のチャーハン

桂花愛玉  
愛玉ゼリー

※上記ビュッフェメニューは20名様の場合のサンプルメニューです  
※入荷状況や季節により内容が変更になる場合がございます