

パレスパーティープラン サンプルメニュー 【プレミアム】Cプラン

洋食ビュッフェ(立食または着席)

実りの季節 オードブル盛合わせ カクテル仕立て(15)
サーモントラウトと鯛のカルパッチョ仕立て ローズ飾り(6)
季節のミックスサンド フルーツバスケットの中で広がる色彩(6)
各種ブレッドで奏でるプティピザバイ(16)
さつま芋と挽肉の重ね焼き 秋のグラタン(10)
和風スパゲッティーシェフスタイル(10)
蟹と野菜のカレー (国産米使用)(10)
あんこうの唐揚げ ポン酢添え(15)
帆立貝の山椒焼き(10)
帆立貝のベーコンチーズ焼き(10)
オマール海老のプレゼ アメリケーヌソースと共に(10)
鯛のポアレ ポンゴレソース(10)
ボイルドビーフ 野菜添え(10)
ウインナーソーセージ ジャーマンポテト添え(10)
牛フィレ肉の角切り茸ソース 温野菜添え シェフスタイル(20)
お好み串盛り合わせ(20)
鶏焼串(15)
ミニやわらか豚炙り焼き丼 山葵葱を添えて (国産米使用)(10)
抹茶そば(20)
にぎり寿司 (国産米使用)(20)
深まり行く秋への色彩司る 各種デザート取り合わせ(15)
デミタスコーヒー(20)

洋食コース

蟹と青林檎 セロリラブのミルフィーユ 心の絆とハート模様

軽いスモークをかけた鯖のカルパッチョ仕立て

茸のコンソメパイ包み焼き

オマール海老とブルゴーニュワインのハーモニー

牛フィレ肉の網焼き ポルチーニ添え
ポテトバスケットに広がる旬の野菜と色彩

レモンのムース エメラルドの輝き

コーヒーまたは紅茶

パン取り合わせ

※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

中華コース(大皿料理)

特製五拼盆

五種冷菜の盛り合わせ

XO醤蝦球

海老と野菜の特製XO醤炒め

香酥炸蟹鉗・春巻

カニ爪の衣揚げ・春巻き

鮮茹燻牛腩

椎茸入り牛バラ肉の柔らか煮青菜添え

清蒸活鯛魚

鯛の姿蒸し香草と共に

蟹肉魚翅湯

ズワイ蟹肉入りフカヒレスープ

什景上炒飯

五目炒飯

芒果甜布甸

マンゴープリン

和食コース

御前菜

豆乳豆腐 旨出汁 山葵
菜の花辛子 糸賀喜

御造り

海の幸三種盛
山葵 妻物

御吸物

おぼろ帆立 しめじ 湯葉素麺
青菜 柚子

煮物

湯葉豆腐 里芋 人参
茄子オランダ煮 青身

御焼物

トラウトサーモン巻織焼 花豆
蒨きやら煮 大根あぢやら

揚物

蓮根挟み揚 ライスペーパー網目揚
獅子唐 茄子 野菜籠 抹茶塩 レモン

食事

白御飯 梅ちりめん 錦糸玉子
香の物 留椀

水菓子

果物三種

※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