



歓送迎会プラン メニュー



立食メニュー

*20名様より承ります

<日本料理>

- 【取 肴】白子豆腐 海老 菜花
 鮭と蕪糰和え イクラ
 酒蒸し帆立と小松菜胡麻和え
- 【お造り】鯛 鮪 間八 牡丹海老 あしらひ一式
- 【焼 物】鯖酒盗焼 鰻巻玉子 烏賊一夜干し はじかみ 酢立
- 【焚 合】鰯大根 人参 蒟蒻 蓮根 青味 針柚子
- 【温 物】合鴨つみれ鍋 豚バラ肉 野菜色々
- 【油 物】天麩羅盛合せ レモン
- 【油 物】串揚げ三種盛 彩り野菜 割りソース タルタルソース
- 【酢の物】鰹炙りサラダ盛り 割り橙酢
- 【食 事】冷やし茶そば 薬味 美味出汁
- 【果 物】季節のフルーツ



写真はイメージです

<西洋料理>

- キスのエスカベッシュ
- チキンと茸のマリネ
- 小柱とツブ貝のピリ辛マリネ
- サンドイッチ&オープンサンド
- フォアグラファルスのパン詰め
- 金目鯛のポアレ エシャロット醤油ソース
- ソイのムース
- タンドリーチキンロール
- ビーフストロガノフ
- 牛肉のステーキ和風ソース
- キャベツとベーコンのトマトパスタ
- フルーツ
- デザート
- コーヒー

<中国料理>

- 鶏肉の山椒オープン焼き
- 焼きチャーシュー
- スモークダックの焼き物
- 海老のチリソース煮
- 帆立と紋甲イカと野菜の明太炒め
- 牛肉と野菜のおろしソース炒め
- 豚肉の含ませ煮
- 白身魚の香り焼き 特製香港ソース
- 海老蒸餃子
- 魚介黄色焼売
- 炒飯
- 小海老と野菜の塩焼きそば
- 杏仁豆腐 タピオカ入りココナッツミルク
- マンゴープリン
- フルーツの盛合せ

卓盛りメニュー

*8名様より承ります

<日本料理>

- 【取 肴】白子豆腐 海老 菜花 酒蒸し帆立と小松菜胡麻和え
- 【お造り】鯛 鮪 間八 あしらひ一式
- 【焼 物】鯖酒盗焼 酢立 はじかみ
- 【焚 合】鰯子生姜煮 海老芝煮
 海老芋 南京 湯葉 花麩 青味
- 【油 物】串揚げ三種盛 彩り野菜
- 【温 物】蟹羽二重蒸し 生姜餡
- 【酢の物】鰹炙りサラダ盛り 割り橙酢
- 【食 事】茶そば 薬味 美味だし
- 【果 物】季節のフルーツ

<中国料理>

- 前菜の盛合せ
- 海老の明太マヨネーズ炒め
- 点心三種
- 牛肉と野菜のオイスターソース炒め
- 白身魚の香り焼き 四川ソース
- 蟹肉とフカヒレ入りスープ
- トビコと小海老入り炒飯
- 杏仁豆腐

<西洋料理>

- キスのエスカベッシュ
- 小柱とツブ貝のピリ辛マリネ
- 金目鯛のポアレ エシャロット醤油ソース
- フォアグラファルスのパン詰め
- タンドリーチキンロール
- 牛肉のステーキ和風ソース
- キャベツとベーコンのトマトパスタ
- デザート
- コーヒー

※メニュー内容は仕入れの都合、一部変わる場合がございます。

※オプションメニューのご用意もございます。詳しくは担当までお尋ねください。

H30.1.11