

サンクスプラン 冬のメニュー

立食メニュー \*20名様より承ります

<日本料理>

- 【取 看】白子豆腐 海老 青味  
鮭と蕪鮑和え 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 あしらい一式
- 【焼 物】鮭羽二重焼 鰯酒盃焼 はじかみ 酢立
- 【焚 合】鱈子生姜煮 海老芝煮 海老芋 南京 湯葉 花麩 青味
- 【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
- 【酢の物】鰯炙りサラダ盛 割橙酢
- 【食 事】冷し茶そば 薬味 美味出汁
- 【果 物】季節のフルーツ



<西洋料理>

- チキンと茸のマリネ  
スマーカサーモンの柚子風味  
オープンドンドイッチ  
ピザパイ  
海老のパートフィロ包み焼き  
鯛のムニエル ケッパーソース  
海の幸とペニネのグラタン  
ブラックビーフカレー  
牛肉のステーキ シャリアピン  
タンドリーチキン  
ペスカトーレパスタ  
フルーツ盛合せ  
デザート  
コーヒー

<中国料理>

- 鶏肉の山椒オーブン焼き  
焼きチャーシュー  
スマーカダックの焼き物  
海老のチリソース煮  
ミニ春巻きと鶏肉の唐揚げとサルサボール  
白身魚と野菜の黒酢炒め  
帆立と紋甲イカと野菜の辛味炒め  
豚肉の含ませ煮 野菜添え  
海老蒸餃子  
焼壳  
炒飯  
焼きそば  
杏仁豆腐  
タピオカ入りココナツミルク  
フルーツ盛合せ

卓盛りメニュー \*8名様より承ります

<日本料理>

- 【取 看】白子豆腐 海老 青味  
鮭と蕪鮑和え イクラ  
【お造り】鯛 鮪 あしらい一式
- 【焼 物】鮭羽二重焼 はじかみ 酢立
- 【焚 合】鱈子生姜煮 海老芝煮 海老芋  
南京 湯葉 花麩 青味
- 【油 物】天麩羅盛合せ レモン
- 【強 看】蟹羽二重蒸し 生姜餡
- 【食 事】冷し茶そば 薬味 美味出汁
- 【果 物】季節のフルーツ

<西洋料理>

- スマーカサーモンの柚子風味  
牛タンときたあかりのラビゴットソース  
鯛のムニエル ケッパーソース  
海老のパートフィロ包み焼き タルタルソース  
牛肉のステーキ シャリアピン  
チキンディアブル  
海の幸パスタのトマトソース  
デザート  
コーヒー

<中国料理>

- 四種前菜の盛合せ  
白身魚の香り焼き 特製香港ソース  
豚肉の細切りと野菜の炒め  
点心三種  
海老のチリソース煮  
アサリと高菜入り炒飯  
杏仁豆腐

\*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。

H29.11.30