

着席buffetプラン メニュー

プラン①

< 中国料理 >

海老と茄子のチリソース
季節野菜と鶏肉の塩炒め
豚肉の柔らか煮
魚のフライ香味ソース
春巻二種
プチ肉まん
五目チャーハン
五目あんかけ焼きそば

< 西洋料理 >

ピッツァカプリチョーザ
ハーブ豚ロース肉のロースト温野菜添え
プチケーキ盛合わせ

< 日本料理 >

ほうれん草、長芋、真砂子掛け
鮫鱈揚げ卸し

プラン②

< 中国料理 >

海老とマンゴーのマヨネーズソース
イカと鶏肉の発酵唐辛子炒め
松阪ポークの酢豚
牛カルビのオイスターソース炒め
蒸焼売二種
生姜風味のふかひれスープ
自家製辣椒醬チャーハン
五目あんかけ焼きそば

< 西洋料理 >

三元豚のカツサンド
サーモンソテーノワゼットバターソース
牛肉のロースト温野菜添え
プチケーキ盛合わせ

< 日本料理 >

いくら醤油漬け
蟹道明寺蒸し
まぐろ山かけ

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。