

## 2024.3~5 パーティープラン 【Bコース】

《和洋卓盛り》	《洋中卓盛り》	《和中卓盛り》	《和洋中buffet》
<p>・和前菜 菜の花浸し しんじょう 牛八幡巻 ホタルイカ黄身揚げ</p> <p>・お造り 鮪と鮮魚色々</p> <p>・白身魚のポワレ ラウトウイユを添えて</p> <p>・国産牛ランプ肉のロティ マデラソース</p> <p>・食事 たけのこごはん 赤だし</p> <p>・パティシエより本日のデザート</p>	<p>スモークサーモンのサラダ仕立て</p> <p>・若芽と玉子のとろみスープ</p> <p>・海鮮二種香り炒め</p> <p>・赤魚の白ワイン蒸し</p> <p>・豚肉のプレゼ 粒マスタードソース</p> <p>・中華ちまき</p> <p>・パティシエより本日のデザート</p>	<p>・和前菜 菜の花浸し しんじょう 牛八幡巻 ホタルイカ黄身揚げ</p> <p>・若芽と玉子のとろみスープ</p> <p>・お造り 鮪と鮮魚色々</p> <p>・海鮮二種香り炒め</p> <p>・若鶏のピリ辛みそ炒め</p> <p>・食事 たけのこごはん 赤だし</p> <p>・季節の水菓子</p>	<p>・和前菜盛り 五種色々 ・お造り 鮪 鮮魚色々 ・変り鉢 変り揚げ あんかけ ・茶そば</p> <p>・オードブルバリエ ・ミックスサンドウィッチ</p> <p>・豚肉のプレゼと鶏もも肉のソテー ・本日のパスタ</p> <p>・海鮮二種と季節野菜の炒め ・本日の飲茶</p> <p>・挽肉とザーサイのピリ辛炒飯 ・海鮮塩焼きそば</p> <p>・パティシエよりデザート盛り合わせ</p>

※仕入れの都合により変更もございますのでご了承ください。