

2025.3~5 春のパーティープラン【Bコース】

《和洋卓盛り》	《洋中卓盛り》	《和中卓盛り》	《和洋中buffet》
<p>・前菜盛り合わせ 菜の花白身魚の浸し ホタルイカ生姜煮 新キャベツのさつま揚げ 桜えびふくさ玉子</p> <p>・お造り 鮪と鮮魚二種</p> <p>・メヌケのフリット ジェノベーゼソース</p> <p>・豚肩ロース肉のカツレツ 粒マスタードソース</p> <p>・食事 山菜炊き込み 小吸</p> <p>・パティシエより本日のデザート</p>	<p>・生ハムのサラダ</p> <p>・茎わかめと卵のトロみスープ</p> <p>・メヌケの白ワイン蒸し</p> <p>・海老のあっさり塩炒め</p> <p>・若鶏のポワレ</p> <p>・五目炒飯</p> <p>・パティシエより本日のデザート</p>	<p>・前菜盛り合わせ 菜の花白身魚の浸し ホタルイカ生姜煮 新キャベツのさつま揚げ 桜えびふくさ玉子</p> <p>・茎わかめと卵のトロみスープ</p> <p>・お造り 鮪と鮮魚二種</p> <p>・海老のあっさり塩炒め</p> <p>・豚肉のピリ辛炒め</p> <p>・食事 山菜炊き込み 小吸</p> <p>・季節の水菓子 果物二種</p>	<p>・造り盛り合わせ 鮪 鮮魚二種</p> <p>・和前菜 焼魚 押し寿司 他</p> <p>・春野菜の天ぷら 小海老 いか ・筍かき玉うどん</p> <p>・オードブルバリエ</p> <p>・シーザーサラダ</p> <p>・豚肩ロース肉のロースト ・本日のパスタ</p> <p>・海鮮二種の塩炒め ・豚バラの角煮 ・高菜炒飯 ・海鮮焼きビーフン</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。