



A コース

洋食卓盛料理

国産鶏胸肉を使った
シーザーサラダ

シェフのおすすめスープ

赤魚の白ワイン蒸し

若鶏のピッツァイオーラ

本日の気まぐれパスタ

パティシエ手作りの
季節のデザート

OR

中華卓盛料理

くらげの和え物サラダ仕立て

なめこと豆腐のトロみスープ

海鮮二種の柚子胡椒炒め

手作り鶏団子の黒酢ソース

豚肉の細切りあんかけ炒飯
又は
上海風焼きそば

料理長手作りのデザート

OR

洋中buffet料理

【洋食】
季節野菜のサラダ
モルタデッラとチーズ
若鶏のフリット オニオンソース
ペンネボロネーゼのグラタン
パティシエ特製デザート

【中華】
中華の定番くらげの和え物
黒酢の酢豚
料理長のおすすめの2種類の飲
上海風焼きそば
鮭チャーハン

B コース

■料理長おすすめ和洋中buffet料理は表面をご参照下さい

洋食 & 中華卓盛料理

スモークサーモンの
リーフサラダ

なめこと豆腐のトロみスープ

海鮮二種の柚子胡椒炒め

赤魚の白ワイン蒸し

豚肩ロース肉のカツレツ

鮭チャーハン

パティシエ手作りの
季節のデザート

OR

和食 & 洋食卓盛料理

和 前 菜
くるみ豆腐 丸十みの揚げ
さんま甘露 合鴨チーズ

御 椀 菊花汁 貝柱つみれ

お 造 り 鮪と鮮魚二種

赤魚のフリット
ラタトゥイユを添えて

千 葉 の 銘 柄
マーガレットポークのロースト

食 事 まぜごはん 赤だし

パティシエ手作りのデザート

OR

和食 & 中華卓盛料理

先 付 菊花和え

和 前 菜
くるみ豆腐 丸十みの揚げ
さんま甘露 合鴨チーズ

なめこと豆腐のトロみスープ

お 造 り 鮪と鮮魚二種

海鮮二種の柚子胡椒炒め

手作り鶏団子の黒酢ソース

食 事 まぜごはん 赤だし

季節の水菓子

C コース

フレンチコース

若鶏のガランティーマ

シェフのおすすめスープ

鱈のポワレ
白ワインのソース

和牛うちもも肉のロースト
ガーリックとオニオンのソース

パティシエ手作りの
季節のデザート

パン

食後のコーヒー

OR

日本料理会席

先 付 くるみ豆腐

前 菜 秋刀魚甘露 合鴨チーズ
かにふくさ 丸十みの揚げ
押し寿司

お 椀 菊花汁 貝柱つみれ

造 り 鮮魚色々三種

温 物 里芋団子 秋華あん

中 皿 鮮魚の紅葉焼き

しのぎ 蒸し豚 青じそソース

食 事 まぜごはん 赤だし

水菓子 季節の果物

OR

中国料理コース

秋の味覚
前菜の盛り合わせ

ふかひれ入り酸辣湯

海老と帆立の香り炒め

牛肉と秋の野菜の炒め

料理長特製 あんかけ炒飯

料理長手作りのデザート

食後のジャスミン茶



WISHTON HOTEL YŪKARI

ウィシュトンホテル・ユーカリ3F 予約サロン

TEL. 043-489-8155

※このプランは予告なく変更になる場合がございます。 ※営業時間が変わる場合がございます。

