Aコース

洋食卓盛料理

生ハムのサラダ
リーフを添えて

ミネストローネ

メヌケのフリット

若鶏のポワレ

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

色々野菜のとろみスープ

海老のチリソース煮

豚肉ときのこの炒め

中華風ちまき

ゴマ団子

OR

洋中ブッフェ料理

【洋食】
2種類のコールドミートと
チーズの盛り合わせ
シーザーサラダ
若鶏のフリット
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】
海老のチリソース煮
豚肉の醤油煮込み
料理長のおススメ2種類の飲茶
海鮮塩焼きそば
高菜と叉焼のチャーハン

Bコース

■料理長おすすめ和洋中ブッフェ料理は表面をご参照下さい

洋食&中華卓盛料理

生ハムのシーザーサラダ
色々野菜のとろみスープ
海老のチリソース煮
メヌケの白ワイン蒸し
若鶏のフリット
中華ちまき
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
干柿クリームチーズ　平天
ふぐ竜田　サーモン
御椀　玉子寄せ　かまぼこ
お造り　鮪と鮮魚二種
メヌケのフリット
豚肩ロース肉のカツレツ
炊き込みごはんと赤だし
パティシエ手作りのデザート

OR

和食&中華卓盛料理

和食小鉢

和前菜
干柿クリームチーズ　平天
ふぐ竜田　サーモン
色々野菜のとろみスープ
お造り　鮪と鮮魚二種
海老のチリソース煮
豚肉ときのこの炒め
炊き込みごはんと赤だし
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ヌ
季節のサラダを添えて
スィートコーンのスープ
タスマニアサーモンのポワレ
国産牛のうちもも肉の
ロースト
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

小　鉢　むかご舞茸ひたし
前　菜　干柿クリームチーズ　平天
ふぐ竜田　サーモン
お　椀　玉子寄せ　かき　みつば
造　り　鮪と鮮魚二種
温　物　南瓜まんじゅう
中　皿　冬鰈西京焼き
強　肴　かに　貝柱　胡麻酢がけ
食　事　炊込みごはん　赤だし
水菓子　季節の果物

OR

中国料理コース

涼菜拼盆
冬の味覚前菜の盛り合わせ
八珍魚翅
ふかひれ入り五目スープ
海鮮加盐炒
海鮮二種あっさり塩炒め
黒椒牛肉
牛肉と野菜の黒胡椒炒め
粽子
中華ちまき
推荐甜点
料理長手作りのデザート
茉莉花茶
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。