

PARTY PLAN

パーティープラン

DINNER PARTY STYLE
正餐形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

PLAN B

AMUSE アミューズ

食前のお楽しみ

HORS D' OEUVRE オードブル

鮪のグリル カプレーゼ仕立て
- フランボワーズソース -

SOUP スープ

季節野菜のスープ
- カプチーノ風 -

POISSON 魚料理

真鯛のデュセスポテト焼き
- タイム風味の赤ワインソース -

VIANDE 肉料理

アンガス牛のグリル カフェドパリ風
- 季節の小野菜を添えて -

BREAD パン

本日のブレッド

DESSERT デザート

本日のデザート

コーヒー

PARTY PLAN

パーティープラン

BUFFET STYLE
buffet形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

PLAN B

COLD DISHES 冷製料理

鶏腿ササミ肉のコリアンダー風味

生ハムプロシュートとカラフルトマト、
モッツアレラのカプレーゼ風

サーモンとホタテ貝のセルクル仕立て

3種のキャビアとトマトのムース

スモークサーモンのベーグルサンド

ミモザサラダ

HOT DISHES 温製料理

白身魚のポワレ フィーヌゼルプ入り シャンパンブルーブラン

アンガスランプと豚フィレ肉のグリル グリル野菜添え タイム風味

サーモンのグリル スパイシートマト風味 彩り野菜のヌイユ添え

本日のグラタン

本日のピラフ

本日のキッシュ

フレンチフライ、オニオンリング、フィッシュフライ

DESSERT デザート

チョコレートケーキ / 季節のムース
紅茶のプリン / フルーツ盛り合わせ

コーヒー

PARTY PLAN

パーティープラン

ON TABLE BUFFET STYLE
卓上盛り込み形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

PLAN B

HORS D' OEUVRE オードブル

オードブル 4種盛り合せ

カリフラワーのムース 菜園仕立て
海老とアボカドタルタル トマトのクーリー
鶏むね肉の香草風味 ドライフルーツ添え
モッツアレラチーズのプロシュート巻き 彩りトマトのカプレーゼ風

SOUP スープ

茸クリームスープ クリスピーベーコン風味

PIZZA ピザ

ナンとタコスのトルティーヤチップ

POISSON 魚料理

鯛とホタテ貝のソテー 和風リゾットを添えて

VIANDE 肉料理

国産牛ロースグリルとフォアグラのソテー
- ボンムアンナとグリル野菜 -

BREAD パン

本日のブレッド

DESSERT デザート

ナタデココとエルダーフラワーゼリー フレーズパバロア

コーヒー