

PARTY PLAN

パーティープラン

PLAN C

DINNER PARTY STYLE
正餐形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

AMUSE アミューズ

食前のお楽しみ

HORS D' OEUVRE オードブル

サーモン、赤海、鮪のモザイク仕立て
- 香草マヨネーズ -

SOUP スープ

カリフラワーのフランと甲殻類のスープ仕立て

POISSON 魚料理

舌ヒラメのフォアグラロール 赤海老のグリル
- ムータルトビオレソース -

VIANDE 肉料理

国産牛ロースのロースト ロッシーニ風
- ブラッドオレンジ風味 -

BREAD パン

本日のブレッド

DESSERT デザート

季節フルーツのコンポートと焼菓子のアイス添え

コーヒー

PARTY PLAN

パーティープラン

PLAN C

BUFFET STYLE
ブッフェ形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

COLD DISHES 冷製料理

鴨ムネ肉のロティとブラッドオレンジのサラダ

オードブル5種盛り合せ

炙りサーモンとイカのグリル グレープフルーツ風味

ケイジャンポークローストと根野菜のグレック

クロワッサンとプチパンのサンド

コブサラダ

HOT DISHES 温製料理

国産鶏腿肉のグリエ アンディーブと茸のクリームソース

国産牛と京豚ロース肉のグリル ポルト酒風味

スズキと帆立貝のオープン焼き アクアパッツァ風

本日のパスタ

本日のピラフ

本日の飲茶

フレンチフライ、オニオンリング、鶏唐揚げ

DESSERT デザート

アマンドケーキ / 季節のムース
フルーツ盛り合わせ / 抹茶プリン

コーヒー

PARTY PLAN

パーティープラン

PLAN C

ON TABLE BUFFET STYLE
卓上盛り込み形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

HORS D' OEUVRE オードブル

オードブル5種盛り合せ

ブティボワとタビオカのミニスープ
魚介類とドライトマト オリーブのマリネ
キッシュロレーヌ

マグロの香味野菜とプロッコリーバン粉揚げ
ポークと食べるラー油のスライダーバーガー

SOUP スープ

カリフラワーのフランと甲殻類のスープ

PIZZA ピザ

生ハムとトマトのピザ パルメザン風味

POISSON 魚料理 (スープポワソン)

ムール貝とスズキのオープン焼き アクアパッツァ風

VIANDE 肉料理

国産牛フィレ肉のロースト ロッシーニ風
- 香り高いマデラ酒とローズマリー風味 -

DESSERT デザート

季節のフルーツコンポートと焼菓子 アイス添え

コーヒー