

PARTY PLAN

パーティープラン

PLAN A

ON TABLE
BUFFET
STYLE
卓上盛込み形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

HORS D' OEUVRE オードブル

オードブル 4 種盛り合せ

泉州タコと独活のカルパッチョ

キッシュ ロレーヌ

本日のミートアペタイザー

本日のシーフードアペタイザー

PASTA パスタ

生ハムと季節の野菜のトマトペンネ

POISSON 魚料理

サーモンと帆立貝のソテー

和風リゾットを添えて

VIANDE 肉料理

アンガス牛のグリエ グリル野菜を添えて

ガーリック醤油ソース

BREAD パン

本日のブレッド

DESSERT デザート

グラスデザート

コーヒー

PARTY PLAN

パーティープラン

PLAN A

BUFFET
STYLE
ブッフェ形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

COLD DISHES 冷製料理

鶏ムネ肉とキノコのケイジャン風味

モツァレラのカプレーゼ風

魚介類と彩り野菜のマリネ

ミックスサンドウィッチ

季節の彩りサラダ

HOT DISHES 温製料理

鶏モモ肉のグリル マスタード風味

豚フィレ肉のピカタ 季節野菜を添えて

サーモンと野菜のグリル バルサミソース

本日のパスタ

本日のピラフ

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

ケーキ、フルーツゼリー、フルーツ盛り合わせ

コーヒー

TO THE GUESTS WHO HAVE SOME ALLERGY TO SPECIFIC FOOD OR INGREDIENTS, PLEASE INFORM US THE DETAIL WHEN ORDERING.

PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET.

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

仕入れの状況により、食材やメニューに変更がある場合がございます。

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

HORS D' OEUVRE オードブル

鮪のミキュイ ドミノ仕立て
フリーズドライの醤油を添えて

SOUP スープ

季節野菜のポタージュスープ

POISSON 魚料理

真鯛のポワレ タイム風味の白ワインソース

VIANDE 肉料理

国産牛のグリル 季節の小野菜を添えて
赤ワインソース

BREAD パン

本日のブレッド

DESSERT デザート

パティシエ特製デザート

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

キッシュ ロレーヌ

本日のミートアベタイザー

本日のシーフードアベタイザー

SOUP スープ

季節野菜のポタージュスープ

PASTA パスタ

季節野菜のトマトペンネ

POISSON 魚料理

真鯛と帆立貝のソテー 和風リゾットを添えて

VIANDE 肉料理

国産牛ロースグリル 季節野菜を添えて
赤ワインソース

BREAD パン

本日のブレッド

DESSERT デザート

グラスデザート

コーヒー

PARTY PLAN

パーティープラン

BUFFET STYLE
ブッフェ形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

PLAN B

COLD DISHES 冷製料理

鶏ムネ肉のサラダ バンバンジー風

生ハム・カラフルトマトとモッツァレラのカプレーゼ風

サーモンと帆立貝のサラダ仕立て ガーデン風

豚しゃぶと香味野菜のサラダ

ミックスサンドウィッチ

カボチャサラダ

HOT DISHES 温製料理

白身魚のポワレ ポン酢風味の焦がしバターソース

アンガス牛と豚フィレ肉のピカタ グリル野菜を添えて

サーモンのグリル スパイシートトマト風味 彩り野菜とヌイユを添えて

本日のグラタン

本日のパスタ

本日のピラフ

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

ケーキ、プリン、パンナコッタ、フルーツ盛り合わせ

コーヒー

TO THE GUESTS WHO HAVE SOME ALLERGY TO SPECIFIC FOOD OR INGREDIENTS, PLEASE INFORM US THE DETAIL WHEN ORDERING.

PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET.

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

仕入れの状況により、食材やメニューに変更がある場合がございます。

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

サーモンと赤海老のタルタル仕立て 香草マヨネーズ

SOUP スープ

季節野菜のポタージュスープ

POISSON 魚料理

スズキとオマールテールのソテー
焦がしバターとハーブのソース

VIANDE 肉料理

アンガスフィレ肉のグリル フォアグラを添えて
トリュフのソース

BREAD パン

本日のブレッド

DESSERT デザート

パティシエ特製デザート

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4種盛り合せ

プティポワとタピオカのミニスープ

キッシュロレーヌ

本日のミートアペタイザー

本日のシーフードアペタイザー

SOUP スープ

季節野菜のポタージュスープ

PASTA パスタ

季節野菜のトマトペンネ

POISSON 魚料理

真鯛と帆立貝のソテー リゾットを添えて

VIANDE 肉料理

アンガス牛フィレ肉のロースト ロッシーニ風
香り高さマデラ酒とローズマリー風味

BREAD パン

本日のブレッド

DESSERT デザート

グラスデザート

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

鴨ムネ肉のサラダ バンバンジースタイル

カツオのたたきと香味野菜のサラダ

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

クロワッサンとバゲットのオープンサンド

コブサラダ

HOT DISHES 温製料理

鶏もも肉のグリエ 茸のクリームソース

豚肩ロース肉のソテー マッシュポテトを添えて テリヤキソース

アンガス牛のグリル 彩り野菜とともに

サーモンのピカタと季節野菜のグリル

スズキと帆立貝のソテー ハーブソース

キッシュロレーヌ

本日のパスタ

本日のピラフ

本日のグラタン

DESSERT デザート

ケーキ / プリン / パンナコッタ / フルーツ盛り合わせ

コーヒー

TO THE GUESTS WHO HAVE SOME ALLERGY TO SPECIFIC FOOD OR INGREDIENTS, PLEASE INFORM US THE DETAIL WHEN ORDERING.

PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET.

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

仕入れの状況により、食材やメニューに変更がある場合がございます。