

# 2019 Summer Party PLAN

【洋食／立食 5,000円+税】

## 《冷製料理》

小鯵のエスカベージュ

スモークサーモン

- 鴨胸肉のパストラミ 黒胡椒風味  
鶏ささみとたっぷり旬野菜のサラダ  
マスタードマヨネーズ<sup>※</sup>添え

## 《温製料理》

- ピザ マルゲリータ
- メカジキのフリット ケージャン風味  
オニオンリング ポテトフライ
- イサキと夏野菜のオーブン焼き
- 若鶏もも肉のポワレ ハニーマスタード風味
- 夏野菜とシーフードのペンネアラビアータ

## 《デザート》

ヨーグルトのブランマンジェ

マンゴムース

- 白ワイン風味のジュレ  
フルーツ盛り合わせ

## ***2019 Summer Party PLAN***

【中華／立食 5,000円+税】

- 三種オードブル盛り合わせ
- 玉子入り小海老のチリソース
- 鶏もも肉とカシューナッツの炒め
- 揚げ物二種
- 麻婆豆腐
- 高菜炒飯
- 杏仁豆腐

# 2019 Summer Party PLAN

【洋食／立食 6,500円+税】

## 《冷製料理》

小鯨のエスカベージュ

- スモークサーモン

マスカルポーネとプロシュートのクレープ巻き

鶏ささみとたっぷり旬野菜のサラダ

- マスタードマヨネーズ添え

## 《温製料理》

- イサキのポワレ ソースムータルド

メカジキのポワレと

- モッツァレラチーズのミルフィーユ  
トマトソース添え

旬野菜がたっぷり入ったビーフストロガノフ  
サフランライス添え

- アスパラ、空豆のペンネ  
ゴルゴンゾーラ風味

## 《デザート》

ヨーグルトのブランマンジェ

マンゴとパッションのムース

- マンゴジュレ

フルーツ盛り合わせ

## ***2019 Summer Party PLAN***

**【中華／立食 6,500円+税】**

- 旬野菜と豚シャブサラダ
- 丸鶏の香り揚げ
- 蒸し点心三種
- 海老のチリソース
- 牛肉と季節野菜の牡蛎ソース炒め
- 季節の野菜入り鮭炒飯
- フルーツ入り杏仁豆腐

## ***2019 Summer Party PLAN***

**【洋食／卓盛 6,500円+税】**

- 鶏ささみとたっぷり旬野菜のサラダ  
マスタードマヨネーズ
- トマトの冷製スープ「ガスパチョ」
- ハモのフリット ケージャン風味
- イサキのポワレ 粒マスタードソース
- 豚肉の軽い煮込み マデラ酒風味  
旬野菜添え
- 小海老入り ドライカレー
- ヨーグルトのブランマンジェ

## ***2019 Summer Party PLAN***

**【中華／卓盛 6,500円+税】**

- 四種オードブル盛り合わせ
- エノキ茸入り フカヒレスープ
- 小海老のチリソース
- 白身魚の薬味ソースがけ
- 赤米入り豚バラ肉の香り煮 青菜添え
- 旬の野菜入り五目炒飯
- フルーツ入り杏仁豆腐

# 2019 Summer Party PLAN

【洋中MIX①／立食 8,000円+税】

《冷製料理》

- スモークサーモン  
鴨胸肉の燻製とオレンジ  
モッツァレラチーズと  
完熟トマトのカプレーゼ
- 若鶏胸肉のシーザースサラダ

《温製料理》

- 蒸し点心四種
- 季節野菜と海老のXO醬炒め
- スズキと夏野菜のオーブン焼き  
トマトソース
- 特製ローストビーフ 和風ソース
- シーフード入り ドライカレー

《デザート》

- ヨーグルトのブランマンジェ  
マンゴとパッションフルーツのムース  
マンゴジュレ 自家製焼き菓子  
サンダリア フルーツ盛り合わせ

## 2019 Summer Party PLAN

【洋中MIX①／卓盛 8,000円+税】

- 軽くスモークしたカツオのグリエ  
サラダ仕立て
- 鴨胸肉のローストとオレンジ
- かぼちゃ入りフカヒレスープ
- 小海老のチリソース 蒸しパン添え
- スズキのポワレ ラタトゥイユ添え
- 特製ローストビーフ  
マデラソース 温野菜添え
- シーフードと夏野菜のペンネ  
ペペロンチーノ仕立て
- マンゴとパッションフルーツのムース



## 2019 Summer Party PLAN

【洋食／立食 9,500円+税】

### 《冷製料理》

- 帆立貝のカルパチョ  
牛肉のたたき仕立て
- モッツアレラチーズと  
完熟トマトのカプレーゼ  
メロンとプロシュート
- 若鶏胸肉のシーザースサラダ

### 《温製料理》

- ハモのフリット ハーブ風味
- スズキ、小海老、あさりの  
アクアパッツァ
- 豚肉、長芋、季節野菜のソテー
- 牛フィレ肉の一口ステーキ  
マデラソース添え
- アスパラ、空豆のペンネ  
ゴルゴンゾーラ風味

### 《デザート》

- ヨーグルトムース ブルーベリーソース
- マンゴとパッションフルーツのムース
- ピーチコンポートとジュレ
- 自家製焼き菓子 サングリア
- フルーツ盛り合わせ

## ***2019 Summer Party PLAN***

**【中華／立食 9,500円+税】**

- 四種オードブル盛り合わせ
- 大海老のチリソース
- 蒸し点心四種
- ソフトシェルの薬味ソースがけ
- 牛肉のハチミツソース炒め 青菜添え
- 旬野菜と豚肉の黒酢ソース
- 高菜入りあんかけ焼きそば
- デザート二種

## 2019 Summer Party PLAN

【洋食／卓盛 9,500円+税】

- 帆立貝のカルパチョ サラダ仕立て
- 三元豚バラ肉のラケに  
フルーツの香りをのせて  
ルビーGF添え
- 冷製スープ「パリソワ」
- ハモのフリット ハーブ風味
- スズキと夏野菜のオーブン焼き  
トマトソース
- 牛フィレ肉の低温ロースト  
マデラソース
- ゴルゴンゾーラと夏野菜のペンネ
- ピーチコンポートとジュレ

## ***2019 Summer Party PLAN***

【中華／卓盛 9,500円+税】

- 焼き物入り五種オードブル盛り合わせ
- 蟹肉と冬瓜入りフカヒレスープ
- 大海老のマヨネーズソース  
季節のフルーツ入り
- 丸鶏の香り揚げ 蒸しパン添え
- 白身魚の香り蒸し フィッシュソース
- 牛もも肉の黒胡椒炒め 青菜添え
- 豚細切り肉入り焼きそば
- デザート三種盛り合わせ

## 2019 Summer Party PLAN

【洋中MIX①／立食 9,500円+税】

《冷製料理》

- 帆立貝のカルパチョ  
モッツァレラチーズと  
完熟トマトのカプレーゼ  
メロンとプロシュート
- 若鶏胸肉のシーザースサラダ

《温製料理》

- 大海老のチリソース
- 蒸し点心四種
- スズキ、小海老、あさりの  
アクアパッツァ
- 牛フィレ肉の一口ステーキ  
マデラソース添え
- アスパラ、空豆のペンネ  
ゴルゴンゾーラ風味

《デザート》

- ヨーグルトムース ブルーベリーソース  
マンゴとパッションフルーツのムース
- ピーチコンポートとジュレ  
自家製焼き菓子 サングリア  
フルーツ盛り合わせ

## 2019 Summer Party PLAN

【洋中MIX①／卓盛 9,500円+税】

- 帆立貝のカルパチョ サラダ仕立て
- 三元豚バラ肉のラケに  
フルーツの香りをのせて  
ルビーGF添え
- 蟹肉と冬瓜入りフカヒレスープ
- 大海老のマヨネーズソース  
季節のフルーツ入り
- スズキと夏野菜のオーブン焼き  
トマトソース
- 牛フィレ肉の低温ロースト  
マデラソース
- ゴルゴンゾーラと夏野菜のペンネ
- ピーチコンポートとジュレ

## 2019 Summer Party PLAN

【洋中MIX①+和食／立食 11,000円+税】

《冷製料理》

- 牛ランプ肉のたたき仕立て  
モッツアレラチーズと  
完熟トマトのカプレーゼ  
メロンとプロシュート
- 季節の刺身
- 若鶏胸肉のシーザースサラダ

《温製料理》

- ハモのフリット ハーブ風味
- 蒸し点心四種
- 大海老のチリソース
- スズキ、あさりのアクアパッツァ
- 特製ローストビーフ マスタードソース
- 御飯、汁物、香の物

《デザート》

- ヨーグルトムース ブルーベリーソース  
マンゴとパッションフルーツのムース  
ピーチコンポートとジュレ  
フルーツ盛り合わせ

## 2019 Summer Party PLAN

【洋中MIX①+和食／卓盛 11,000円+税】

- 季節の刺身盛り合わせ
- 三元豚バラ肉のラケに  
フルーツの香りをのせて  
ルビーGF添え
- 大海老のマヨネーズソース  
季節のフルーツ入り
- 丸鶏の香り揚げ 蒸しパン添え
- スズキと夏野菜のオーブン焼き  
トマトソース
- 牛フィレ肉の低温ロースト  
マデラソース
- 御飯、汁物、香の物
- ピーチコンポートとジュレ