

宴会プランメニュー

松プラン ¥10,000 (全8品)

春

3月 - 5月

- オードブル盛り合わせ
- ズワイ蟹とフカヒレの翡翠スープ
- 旬の刺身 3種盛り合わせ
- 鯛と季節の野菜桜餡かけ
- 北京ダックと春野菜の春餅巻き
- 牛ロースのグリエ 温野菜添え
- 桜海老のガーリックライス
- 料理長の特製デザート 2種

夏

6月 - 8月

- オードブル盛り合わせ
- ふかのひれ薬膳風蒸しスープ
- 旬の刺身 3種盛り合わせ
- 鰯の夏野菜餡かけ
- 大海老の四川風辛味炒め
- 牛ロースのグリエ 温野菜添え
～ケッカソース～
- 貝柱と野草の翡翠炒飯
- メロン

秋

9月 - 11月

- オードブル盛り合わせ
- 蟹肉とフカヒレのスープ
- 旬の刺身 3種盛り合わせ
- 金目鯛の煮付け
- 大海老と帆立貝の XO 醬炒め
- 牛サーロインのソテー ～シャトーソース～
- 茄の炊き込みご飯
- マロンムース

冬

12月 - 2月

- オードブル盛り合わせ
- 上海蟹味噌入りフカヒレのスープ
- 旬の刺身 3種盛り合わせ
- 大海老のチリソース
- 銀鱈の西京焼き
- とろとろに煮込んだビーフシチュー
- 帆立貝と野草高菜の XO 醬炒飯
- 薏の薹味噌風味のガトーショコラ フルーツ添え

竹プラン ¥8,000 (全7品)

春

3月 - 5月

- 蒸し鶏の冷製、牧場野菜の翡翠ソースかけ
- お刺身 3種の盛り合わせ
- 春野菜の天麩羅
- 目鯛のソテー ～ブルーブランソース～
- 牛フィレ肉の中華風ステーキ 豆鼓ソース
～牧場サラダとマントウと共に～
- パンシェッタと青菜のペペロンチーノ
- デザート

夏

6月 - 8月

- 季節の前菜五種盛り合わせ
- 牧場野菜と卵の酸辣湯
- 旬お刺身 3種の盛り合わせ
- 鰯のポワレ ～ラビゴットソース～
- 牛モモ肉のローストビーフ
- ひつまぶし
- フルーツミントゼリー
野草のババロア

秋

9月 - 11月

- 季節の前菜 5種盛り合わせ
- お刺身 3種の盛り合わせ
- 秋野菜の天麩羅
- 白身魚の香り揚げ五目甘酢餡かけ
- USサーロインステーキ
～シャソース～
- ちりめんじゃこのガーリックライス
- 中華点心デザートの 2種盛り合わせ

冬

12月 - 2月

- 前菜 4品目
- クラムチャウダーのパイ包み焼き
- お刺身 3種の盛り合わせ
- 舌平目のポンファム
- 牛スネ肉と東北牧場野菜の煮込み
- 五目あんかけ焼きそば
- 薏の薹味噌風味のガトーショコラ

梅プラン ¥7,000 (全7品)

春

3月 - 5月

- ・シーフードマリネ サラダ仕立て
- ・桜海老の茶碗蒸し
- ・若鶏の香り揚げ ~薬味ソース~
- ・桜鯛の素焼き
- ・ポークソテー ~シャルキュトリーソース~
- ・梅風味ガーリックライス
- ・杏仁豆腐 ~桜のジュレソースかけ~

夏

6月 - 8月

- ・チキンのマリネカレーマスター風味
- ・旬のトウモロコシと青玉子のコーンスープ
- ・小海老のチリソース牧場野菜と共に
- ・魚の竜田揚げ
- ・三元豚のロースグリエ ~デミグラスソース~
- ・冷製うどん
- ・フルーツミントゼリー

秋

9月 - 11月

- ・鮭の南蛮漬け
- ・生ハムシーザーサラダ
- ・茸たっぷりブイヨンスープ
- ・海老と季節野菜の強火炒め
- ・豚肉の煮物
- ・五目餡かけ炒飯
- ・かぼちゃのムース

冬

12月 - 2月

- ・冬野菜入りテリーヌ
- ・冬の牧場野菜と茸のたまごスープ
- ・上海蟹入り小籠包
- ・鯛大根
- ・三元豚アルザス風シュークリート
- ・麻婆豆腐 御飯
- ・野草あんみつ

全コース 飲み放題付

アルコール

- ・瓶ビール
- ・ハイボール
- ・焼酎（芋・麦）
- ・日本酒（冷・燗）
- ・ウィスキーアルコール
- ・サワー
- ・梅酒
- ・ワイン（赤・白）

ソフトドリンク

- ・烏龍茶
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース
- ・東北牧場の野草茶



タンポポ



桑の葉



クマザサ



ヨモギ

※大皿盛りのメニュー例となります。 ※料金は全て税込です。

お問い合わせ

ホテルコンチネンタル府中 TEL. 042-333-7111

〒183-0055 東京都府中市府中町1-5-1 <https://www.hotel-continental.co.jp>

