

2023.3/1～4/30 歓送迎会メニュー【ブッフェスタイル】

Aコース (12品)	Bコース (14品)	Cコース (14品)
<p>* 冷製料理 カモのスマークと大葉香るキノコのマリネ 鶏むね肉低温調理、野菜タルタルソース 炙りセーイカのカルパッチョ、柚子ドレッシング かぼちゃと生ハムのシーザーサラダ スマークサーモンのちらし寿司</p> <p>* 温製料理 チキンのソテーアジアンソース 島豆腐を使った山椒香る麻婆豆腐 白身魚とキノコの味噌クリームグラタン シラスと大葉の入った和風パスタ ローストポークのガーリックソース温野菜添え スパイシーポテト</p> <p>* デザート シェフおすすめケーキ盛り合わせ3種</p>	<p>* 冷製料理 マグロとセーイカのカルパッチョ、和風ソース ローストポーク、お野菜ナムル添えアジアンスタイル カモのスマークと生ハムの盛り合わせ スマークサーモンを使ったショートパスタサラダ マグロとアボカドの寿司ロール</p> <p>* 温製料理 牛ロースステーキ、糸満野菜添え エビとキノコのガーリックバター炒め 揚げ物セレクション各種 白身魚のフリット、アーサーの和風ソース 中華点心2種 チキンの西京焼き和風仕立て焼き葱添え 沖縄そば</p> <p>* デザート シェフおすすめケーキ盛り合わせ4種 カットフルーツ (パイナップル、西瓜)</p>	<p>* 冷製料理 本日のお刺身3種盛り コールドミートセレクション シーフードマリネ&スマークサーモン、イクラ添え シャキシャキ野菜のタイ風生春巻きスイートチリソース トルティーヤタコスサンド アジアン風ローストビーフロール</p> <p>* 温製料理 あぐー豚のグリル、沖縄みそのクリームソース 牛肉とキノコのオイスターソース炒め プリプリ海老のチリソース タイ風チキン&ポテトフライ 魚介と彩野菜の海鮮焼きそば 鮮魚のポワレ、魚介の入ったサフランソース</p> <p>* デザート シェフおすすめケーキ盛り合わせ6種 旬のフルーツバリエーション</p>

* 上記メニュー内容は、食材の調達状況により予告なく変更になる場合がございます。ご了承ください。