

2023.3/1~4/30 歓送迎会メニュー【卓盛スタイル】

Aコース (10品)	Bコース (10品)	Cコース (10品)
<p>* 冷製料理 スモークサーモンのサラダ、糸満産エディブルフラワー添え 鶏むね肉とシャキシャキサラダのアジアン風 カモのスモークとペンネのサラダ黒胡椒風味</p> <p>* 温製料理 中華点心2種盛り合わせ エビのポワレ&オニオンフライ、パインタルタルソース 沖縄みそを使ったチキンのパン粉焼き ローストポークのガーリックソース温野菜添え</p> <p>* お食事 炒飯 中華風玉子スープ</p> <p>* デザート ティラミス</p>	<p>* 冷製料理 県産鮮魚のカルパッチョ糸満ハーブ添え ローストポークの葱ソース お野菜ナムルとチキンのサラダ</p> <p>* 温製料理 蓮根はさみ揚げと茄子のみぞれソース仕立て エビとホタテのポワレ、香草クリームソース チキン油淋鶏スタイル刻み野菜添え 五香粉香るあぐー豚のグリル、温野菜添え</p> <p>* お食事 ローストビーフ丼 アーサーと島豆腐のスープ</p> <p>* デザート イチゴのフロマージュムース</p>	<p>* 冷製料理 本日のおすすめお刺身3点盛り 豚しゃぶ生春巻き、自家製ラー油とごまソース チキンとクラゲの中華風前菜</p> <p>* 温製料理 春巻き&中華点心2種 プリプリ海老のチリソース 鮮魚のポワレ、旬のキノコとポルチーニのソース 牛ロース肉の低温調理、アジアンソース</p> <p>* お食事 海鮮バラちらし 赤だし</p> <p>* デザート 栗と大納言の抹茶のケーキ</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。