



## INTERCONTINENTAL PARTY PLAN インターコンチネンタルパーティープラン

### 【B】 CLASSIC

Western Buffet Menu 洋食buffetメニュー

20 pax 20名

Smoked salmon chives with avocado brûlée and fresh cheese  
スモークサーモンチャイブ アボカドのブリュレとフレッシュチーズ

Pâté de campagne with marinated mushrooms and grilled eggplant  
パテドカンパーニュ 茸のグレッグと焼きナスのマリネ

Nicoise salad with tuna, anchovies and tomatoes  
ツナとアンチョビ、トマトのニース風サラダ

Assorted sandwiches  
サンドウィッチの盛り合わせ

Beef sirloin steak with seasonal vegetables Jardiniere, Madeira wine sauce  
牛サーロインのグリルと季節野菜のジャルディニエール マデラワインソース

Pork loin steak with mustard and pickles Robert sauce  
豚ロース肉のステーキ マスタードとピクルスのロベールソース

Grilled lamb shoulder, gravy sauce with mint  
仔羊のグリル ミント風味のグレービーソース

Daisen chicken stew with cream, pumpkin gnocchi and Syunngiku purée  
大山鶏モモ肉のブランケット カボチャのニョッキと春菊のピューレ

Baked sea bream and shrimp with marinère sauce  
真鯛と小海老のベーク マリニエールソース

Pan-fried John Dory with shallot and caper beurre noisette sauce  
的鯛のポワレ エシャロット、ケッパーのブールノワゼットソース

Roasted salmon with honey, grain mustard, and Italian parsley  
サーモンのロースト ハチミツと粒マスタード、イタリアンパセリ風味

Amatriciana with short pasta, tomatoes and pancetta  
ショートパスタとトマト、パンチェッタのアマトリチャーナ

Beef curry rice with slow-cooked beef belly  
じっくり煮込んだ牛バラ肉のビーフカレーライス

Sweets and Desserts  
各種デザート

Sliced fresh seasonal fruits  
季節のカットフルーツ

Coffee, Tea, Herbs tea  
コーヒー、紅茶、ハーブティー

Menu contents may vary according to seasons or attendance numbers.  
季節、お人数によりお料理の内容が変更になる場合がございます。