



## 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。