

歡送迎会プラン

2019/04/01~2019/04/25

On Table Buffet

Appetizer Selection アペタイザー

Smoked Salmon with Potato and Spinach Salad, Caser Dressing

スモークサーモン クラッシュポテトとスピナッチサラダ シーザードレッシング

Black Pepper Flavored Marinated Tuna with Colorful Vegetables Crudit , Balsamico Dressing

マグロのマリネと彩野菜のクリュディテ ブラックペッパー風味 バルサミコドレッシング

Roasted Pork with Crispy Green Leaf, Deep Fried Dough Crouton and Chinese Caser Dressing

ローストポークとクリスピーグリーンサラダ 油条のクルトンとチャイニーズシーザードレッシング

Main Selection メイン料理

Sautéed Shrimp with Ginger Flavored Wok Fried Vegetables and Cloud Ear

シュリンプのソテー 季節野菜とキクラゲのウォックフライ 生姜風味

Spicy Roasted Salmon with Green Vegetables and Mousseline Sauce

スパイシーサーモンのロースト グリーンベジタブルとムースリーヌソース

Cutlet Chicken with Tomato & Cheese with Basil Pesto and Fried Potato

チキンカツレット トマトチーズグラタン バジルソース フライドポテト添え

Roasted Pork with Broccoli Pepperoncino and Mashed Pumpkin, Sherry Vinegar Sauce

ポークのロースト ブロッコリーのペペロンチーノとパンプキンマッシュ シェリービネガーソース

Rice ライス

Chicken Curry & Butter Rice

チキンカレー バターライス添え

Dessert Selection デザート

French Pastry and Selection Dessert

フレンチペストリーと各種デザート

Coffee

コーヒー