

2021 Lunch Party Plan Menu Sample

2021ランチパーティプランメニューサンプル

Lunch Buffet Party Plan Menu		おひとり様 4,500yen (税込4,950yen)
冷製料理 Appetizer	<ul style="list-style-type: none"> ●チコリースナック <ul style="list-style-type: none"> ・ハム、ブルーチーズ、クルミ、バルサミコキャラメル ・サーモンムース、ブルサンチーズ、スモークサーモン、ゆで卵、いくら ●胡麻入りミニトマトのキャラメリーゼ ●チキンマカロニサラダ ●ズッキーニのスカルパッチョ パルメザンチーズ添え ●トルティーヤサンドイッチ <ul style="list-style-type: none"> ・タブナード・ズッキーニのグリル、ナス、パプリカ、オニオン、バジリック風味 ・BLT(ベーコン、レタス、トマト) ・リコッタチーズ、アボカド、スモークサーモン ・ツナマヨ、ゆで卵、きゅうり、コリアンダー ●クルミとパルマハムのクロスティーニ ●チーズロリポップ ●ナスのミニタルトレット 	
温製料理 Hot Dish	<ul style="list-style-type: none"> ●ポークロースト ガーリックとタイム プロヴァンス風トマト ●グリルサーモンのレモンバター風味 フライドライス添え ●舌平目の揚げ物 マンゴーチャツネ、ライム添え ●オルゾーパスタ 野菜とパルメザンチーズ 	
デザート Dessert	<ul style="list-style-type: none"> ●デザートビュッフェ ●コーヒーもしくは紅茶 	

Lunch Course Party Plan Menu		おひとり様 5,000yen (税込5,500yen)
	<ul style="list-style-type: none"> ●サーモンのタルタル グリーンゴッデスソース レモン添え ●パン&バター ●マッシュルームのスープ トリュフの香り ●ビーフサーロインステーキ 赤ワインソース トリュフマッシュポテト添え ●パティシエ特製レモンタルト ●コーヒーもしくは紅茶 	

※アレルギー体質をお持ちの方は事前にお申し付けください。
 ※食材の仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。