

A Plan ¥9,500

【卓盛料理】

全11品

生ハムとえんどう豆のババロア

鰹の炙り ザーサイのラビゴットソース

和風出汁のロワイヤル 麻婆のソース

ロールキャベツと桜海老のクリームソース

ツナとベーコンのニース風サラダ

白身魚ソテー 焦がし玉ねぎとドライトマトのソース

牛肩ロースと香味野菜のチンジャオロース風

しらすと梅わかめの合わせご飯

あおさ海苔の赤出汁

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

<冷製料理>

生ハムとえんどう豆のババロア

よだれ鶏 食べるラー油添え

筍とロースハムのゼリー寄せ

ベーコンとジャガイモのニース風サラダ

ツナと春キャベツのサンドウィッチ

海老と春野菜の海鮮ちらし寿司

山菜おろし蕎麦

<温製料理>

アサリの茶碗蒸し あおさ海苔のソース

春キャベツのラザニアボロネーゼ

桜海老とザーサイの塩麻婆豆腐

白身魚とムール貝のアクアパッツァ

鶏モモのソテー 木の芽パン粉焼き

豚トロの黒胡椒焼き 豆鼓のシェリービネガーソース

牛肩ロースと新玉ねぎのハッシュドビーフ ライス添え

チャーシューと山菜のレタスチャーハン

<デザート>

デザート／コーヒー