SUMMER PARTY PLAN

C Plan ¥15,500

マークは料理長のいちおしです

【卓盛料理】

全11品

フォアグラと桃のフラン

牛モモのローストビーフ 刻みわさびソース

サザエのつぼ焼き エスカルゴバター

鰻と白身魚のムース カダイフ巻き
スイートチリソース

冷製ミネストローネのゼリー寄せ サラダ仕立て

オマール海老と夏野菜のXO醤炒め

国産牛サーロインのステーキ おろし野菜ソース

握り寿司

海老と鱚の天ぷら トリュフ塩添え

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全18品

＜冷製料理＞

イチジクとカマンベールのフリット ハモンセラーノ添え

真鯛とカシューナッツの生春巻き

オマール海老のコンソメジュレとビシソワーズ

フォアグラと桃のフラン

牛モモのローストビーフ 南高梅のラビゴットソース

ロコモコ風ハンバーガー

握り寿司

紋甲イカの炙りとフルーツトマトの茶そば

＜温製料理＞

鱚と竹炭のベニエ フレッシュトマトソース

鱸のパイ包み焼き ショロン風ソース

海老のチリソース煮

フォアグラのソテーと照り焼きチキンの北京ダック風

鶏モモのチーズカツレツ フルーツトマトとセルバチコのマリネ

豚フィレのサルティンボッカ ブラッドオレンジソース

国産牛サーロインのステーキ トリュフと赤ワインソース

牛すじのぼっかけ風 ドライカレー

＜デザート＞

デザート／コーヒー

【コース料理】

全9品

オマール海老と赤ピーマンのババロア
パッションフルーツのサワークリームとキャビア添え

合鴨のキャラメリゼ 夏野菜のタブレ ラビゴットソース
鰻と焼き茄子のテリーヌ

赤肉メロンとじゃがいもの冷製スープ
パリソワール仕立て

太刀魚と海老のムースサンド 焦がしバターソース

お口直しのソルベ

国産牛サーロインのソテー
新生姜のコンフィチュール 照り焼きソース
フォアグラのソテーと焼きポレンタ添え

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー

※上記価格にはお料理、指定内フリードリンク、会場費、基本備品料、音響照明費、税金･サービス料が含まれております。
※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。
※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

ART HOTEL
OSAKA BAY TOWER