

## 同窓会プラン／ビュッフェスタイル

### 4,500円コース SAMPLE MENU

#### 冷製

- ・季節のオードブル
- ・シーザーサラダ
- ・クロワッサンサンド
- ・冷製パスタ
- ・桶ちらし寿司

#### 温製

- ・海老のチリソース煮
- ・フライドポテト
- ・ナスとペンネのカップグラタン
- ・ペペロンチーノ
- ・シーフードのピラフ
- ・若鶏のカシューナッツ炒め

#### デザート

- ・プチスイーツ
- ・フルーツポンチ

### 5,000円コース SAMPLE MENU

#### 冷製

- ・季節のオードブル
- ・生ハムのイタリアンサラダ
- ・フランスパンのカナッペ  
オリーブ&ツナ/トマト&クリームチーズ
- ・サーモンのカルパッチョ
- ・桶ちらし寿司と太巻き寿司

#### 温製

- ・チンジャオオロス
- ・フライドポテト
- ・ナスとペンネのカップグラタン
- ・ペペロンチーノ
- ・白身魚の香草焼き
- ・若鶏と季節野菜のトマトソース煮込み

#### デザート

- ・プチスイーツ
- ・フルーツポンチ
- ・和風デザート

### 7,000円コース SAMPLE MENU

#### 冷製

- ・季節のオードブル
- ・和風前菜
- ・冷製ローストビーフ 香草サラダ仕立て
- ・鮮魚の盛合せ
- ・茶そば
- ・にぎり寿司

#### 温製

- ・海鮮の四川風中華炒め
- ・河豚の唐揚げと海老のフリッター
- ・カレイの道明寺蒸し 蟹あんかけ
- ・ソーセージとブロッコリーのキッシュ風グラタン
- ・帆立と海老のソテー
- ・牛フィレ肉のカットステーキ

#### デザート

- ・プチスイーツ
- ・フルーツポンチ カットフルーツ
- ・和風デザート
- ・ソルベ

※ご人数、条件、季節により、メニュー内容は異なります。