

# 2025 (12月~2月) Courtyard PARTY PLAN BUFFET MENU

## 【12月22日】

### -冷製料理-

中華オードブル2種

ビン長鮪の炭焼タタキ マスタードソース

タコとポテトのパプリカ風味

サバとブロッコリーのリエット

コールドミート盛り合わせ

ツナとビーフパストラミのチャパタ

デザート盛り合わせ

コーヒー

### -温製料理-

鱈のチーズ焼き ほうれん草と舞茸添え

白身魚とエビのフリット タルタルソース添え

アンコウと海の幸のブイヤベース

鶏の赤ワイン煮込み

三元豚フィレ肉の炭火焼き 胡桃ワインソース

羊のロティ 南フランス風

牛リブソースステーキ 冬野菜添え

ホテルオリジナルカレー

東坡肉(トンポーロー)

牛肉入り餡かけ焼きそば

## 【12月23日】

### -冷製料理-

中華オードブル2種

胡麻をまぶしたカツオの叩き

パプリカのローストとバスク風タコのマリネ

平貝と小エビのガトー仕立て柑橘ソース

チーズとクラッカー

サーモンと野菜のパニーニ風

ミニデザート

コーヒー

### -温製料理-

鱈のグラタン仕立て

ブリのスモーク 青海苔入りバターソース

アンコウと海の幸のポトフ仕立て

鶏もも肉のおこわ巻きのロースト

三元豚フィレ肉のソテーピザ風

本日のカレー

本日のパスタ

牛サーロインのステーキ 和風ソース

ソース焼きそば

野菜の春巻き

## 【12月24日】

### -冷製料理-

オードブル2種

マグロのたたき ソースチミチェリ

冬の彩野菜と小えびのクリュディテ

鶏の冷製ハーブ蒸し、キノコ添え

チーズとクラッカー

生ハムと鴨のスモークのチャパタ

ミニデザート

コーヒー

### -温製料理-

串カツ盛り合わせ

ブリの照り焼き ソースブールブラン

ペンネと茄子のイタリアングラタン

鶏モモ肉のソテーの香味ソース

豚肩ロースのグリル キノコのリゾット添え

本日のカレー

本日のパスタ

牛サーロインのステーキ 和風ソース

海鮮焼きそば

東坡肉