

インターコンチネンタル パーティープラン
Cプラン
ブッフェメニュー

ご提供期間 / 2026年4月1日～5月31日

季節鮮魚のカルパッチョ ポツタルガ風味
ずわい蟹のカクテル キャヴィアとともに
ハモンセラノとモルタデッラの盛り合わせ セルバチコとバケット添え
中華前菜三種盛り合わせ
熟成チーズ盛り合わせ ドライフルーツとアップルピネガーの香り

筍としらすのシーフードピラフ 大葉の香り
サーモンのロースト レモンと香草の風味 特製タルタルソース
豚ばら肉と彩り野菜の塩葱和え 春キャベツを添えて
ホテル特製ローストビーフ クリーミーなマッシュポテトとともに
べの一品 鯛茶漬
お好みの薬味を添えてお召し上がりください
(三つ葉・あられ・刻み海苔・大葉・山葵)

蒸し点心三種
(もち米焼売・翡翠餃子・香港焼売)
海老、烏賊、春野菜のバーベキューソース炒め
豚ばら肉のオイスターソース煮込み 青菜添え
桜海老と春キャベツの塩焼きそば

ペストリーシェフおすすめデザート
苺のショートケーキ・トリュフショコラ・抹茶のロールケーキ・モンブラン
チェリーパイ・フロマージュフレーズムース・フルーツタルト
レモンムース・マンゴープリン・杏仁豆腐

コーヒー・紅茶