

2020年9月1日(火)～2020年11月19日(木)

オータムパーティープラン メニュー

～ブッフェ～

¥5,500 プラン(16品)

シェフおすすめオードブル 3種の味わい
サーモントラウトの冷製カレー風味のマヨネーズソース ジュリアン野菜添え
豚モモ肉の塩漬けハムと3種ハムの盛り合わせ
ミックスサンドイッチ

茸のクリーム煮入りジャンボオムレット トマトソース
三元豚肩ロース肉のグリル
ディジョンマスタード風味のパン粉焼き 焼きリンゴを添えて
鶏モモ肉と野菜のフリカッセ パプリカ風味
海の幸の盛り合わせ マリニエールソース
野菜カレー / 茨城県産コシヒカリ
揚げ物盛り合わせ
豚肉入りソースやきそば

水餃子
鶏の唐揚げ 香味ソース

フルーツ盛り合わせ
デザート各種
コーヒーまたは紅茶

¥6,500 プラン(17品)

シェフおすすめオードブル 3種の味わい
炙りサーモントラウトのカルパッチョ仕立て 香味醤油ソース
3種コールミートの盛り合わせ 茸のマリネ添え
ミックスサンドイッチ
スパニッシュオムレット
鶏モモ肉のメダイオン 押し麦と茸添え
三元豚ロース肉のロースト ピラフとリンゴのピューレ添え
塩鱈のワイン蒸し カレー風味のクリームソース レンコンチップを添えて
ポークカレー / 茨城県産コシヒカリ
サーモントラウトと野菜のアーモンドフライ 柚子胡椒マヨネーズソース
ラザニヤ ボローニャ風

干し貝柱入り焼売
酢豚
高菜とアサリのチャーハン

フルーツ盛り合わせ
デザート各種
コーヒーまたは紅茶

¥7,500 プラン(17品)

お造り盛り合わせ
オードブル 4種盛り合わせ
サーモントラウトのスマーク 薬味添え
チーズ各種 バゲット添え
茸のマリネとベジタブルスティック パーニャカウダソース
豪州牛サーロインのグリル ホースラディッシュ入り和風グレービーソース
三元豚ロース肉のロースト リンゴのピューレと焼き栗添え
つくば鶏モモ肉と軟骨入りつくねのソテー 照り焼き風 押し麦と茸添え
真鯛とシーフードのロースト ハーブ風味 加賀味噌ソース
フィレビーフカレー / 茨城県産コシヒカリ
ミニキッシュ、カマンベールチーズのフライ、ベジタブルサモサ盛り合わせ
ニョッキのグラタン ボローニャ風

広東風焼売
担々焼きそば

フルーツ盛り合わせ
デザート各種
コーヒーまたは紅茶

¥8,500 プラン(19品)

お造り盛り合わせ
ピンチョス 3種盛り合わせ
サーモントラウトのスマーク 薬味添え
豚モモ肉の塩漬けハムと鴨胸肉のスマーク イチジクの赤ワイン煮添え
チーズ各種 ハチミツ、ナッツ、ドライフルーツ、バゲット添え
茸のマリネとベジタブルスティック パーニャカウダソース
豪州牛サーロインのグリル ホースラディッシュ風味の和風ソース
魚介類の盛り合わせ 加賀味噌ソース ごぼうと蓮根チップス添え
フィレポークの低温調理 カルパドス風味のデミクリームソース
仔羊モモ肉のスパイスロースト パプリカライス添え
ビーフシチュー ヌイユと温野菜添え
フィレ肉のビーフストロガノフ / 茨城県産コシヒカリのサフランライス添え
ミートパイ、ミニキッシュ、ソーセージパイの盛り合わせ

冷製茸入り蓮根麺
海老蒸し餃子
ソフトシェルクラブの唐揚げ ガーリック風味

フルーツ盛り合わせ
デザート各種
コーヒーまたは紅茶

●市場の状況により、予告無くメニューを変更する場合がございます●

 ホテル日航つくば

【ご予約・お問い合わせ】 宴会予約 / TEL.029-853-8055(直通) 10:00～18:00

〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1 www.nikko-tsukuba.com