2020年6月1日(月)~2020年8月31日(月)

サマーパーティープラン 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スモーク ロミロミサラダ 豚肩ロースと根野菜のしゃぶしゃぶ 昆布ポン酢と胡麻だれ添え ミックスサンドイッチ

ピペラード入りジャンボオムレツ トマトソース 豚バラのポリネシアンロースト ピラフと焼きパイナップル添え スパイシーチキングリル 温野菜添え シーザードレッシングソース 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 酢豚

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モーク 薬味添え
チーズ各種 バゲット添え
ベジタブルスティック スモークマヨネーズソース

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 豚フィレ肉のロティ ピラフと焼きりんご添え 粒マスタードソース つくば鶏モモ肉のソテー スモークの香り 野菜の煮込みとトマトソース 真鯛とシーフードのロースト ハーブ風味 アンティーブ風ソース 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 白身魚のグラタン

広東風シューマイ 海鮮塩やきそば

フルーツ盛り合わせ デザート各種

コーヒーまたは紅茶

¥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 サーモントラウトのスモーク 薬味添え コールドポークのスライス ハニーマスタードソース ミックスサンドイッチ

ハムとチーズのジャンボオムレツ デミグラスソース 鶏モモ肉のソテー スモークの香り 野菜の煮込みとトマトソース添え 三元豚ロース肉のロースト 温野菜とピラフ添え 黒胡椒風味の和風ソース シーフードマカロニグラタン カレー風味 彩り野菜添え ポークカレー/茨城県産コシヒカリ

揚げ物盛り合わせ ラザニヤ ボローニャ風

干し貝柱入りシューマイ 鶏肉の四川唐辛子炒め 高菜と海老のチャーハン

> フルーツ盛り合わせ デザート各種

> コーヒーまたは紅茶

¥8,500プラン(18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モーク 薬味添え コールドビーフ 彩り野菜添え 黒胡椒ガーリックソース 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 ベジタブルスティック スモークマヨネーズソース添え

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 シーフードのハーブ風味ロースト アンティーブ風ソース 仔羊モモ肉のスパイシーロースト オリエンタルライス添え 白身魚と帆立貝柱のグラタン ナンチュアソース 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 冷製蓮根麺

> エビ蒸し餃子 ソフトシェルシュリンプの唐揚げ 山椒風味

> > 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