

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

～コース～

¥5,500 プラン

つくば鶏胸肉の香草蒸し レモン風味
生ハム入りハーブドレッシング

とうもろこしの冷製スープ

白身魚の白ワイン蒸し 南仏風

三元豚ロース肉のロースト 温野菜添え
粒マスタード入りデミソース

海老のスパイシー串揚げと
トリュフ風味のマッシュルームリゾットコロッケ

冷製茗荷入り冷製うどん 白だし汁

デザート

コーヒー

¥6,500 プラン

赤パプリカのムース ホースラディッシュのクリーム添え

マグロの炙り サラダ仕立て 長芋とオクラ添え
ワサビ風味のドレッシング

南瓜のクリームスープ

白身魚の白ワイン蒸し アサリと小海老添え
貝風味のソース

味麗豚ロース肉のロースト 彩りバトネ野菜添え
スパイシーなトマトソース

冷製蓮根麺

デザート

コーヒー

¥7,500 プラン

若鶏のガランティーマ ラタトイユ添え
バジルソース

お造り盛り合わせ

浅利と椎茸の青のりスープ レモンのアクセント

スズキのデュグレレ風

仔牛ロース肉のロティ 柔らかマッシュポテト添え
オリーブ入りフォンドヴォーソース

梅じゃこ御飯 又は 冷製蓮根麺

桃とさくらんぼのムース

コーヒー

¥8,500 プラン

パテ・アンクルート
ほろ苦いアンディブのサラダとオレンジ添え

お造り盛り合わせ

ロワイヤルと魚介類の洋風茶碗蒸し
オリエンタルスープと共に

真鯛のポワレ サフラン風味のクスクス
細青葱のソース

アンガス牛サーロインのロティ グリル野菜添え
ブルーベリー入り赤ワインソース

うなぎの混ぜ寿司 茗荷の香り

南国フルーツのムース
ココナッツソースを添えて

コーヒー

●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