

バンケットプラン B
西洋料理コース

Délice de Hors-d'œuvre aux Fruits de Mer

シェフ特製 4 種の魚介のオードブル (稚鮑・帆立貝・鮪・烏賊)

Soupe à la Crème de Champignons

マッシュルームのクリームスープ

Filet de Grondin Sauté Vinaigrette de Miso et Vinaigre de Balsamique

ほうぼうのソテ 神楽南蛮味噌とバルサミコ酢のヴィネグレット

Filet de Bœuf Poêlé Sauce Champignons "FUNAGATA"

牛フィレ肉のポワレ 舟形マッシュルームソース

●*Pavlova à la Mangue et aux Fruits de la Passion avec Sorbet au Yaourt*

マンゴーとパッションフルーツのパブロヴァ ヨーグルトのソルベ添え (6～10月)

●*Pavlova aux Fruits Rouge et Sorbet à la Framboise*

赤いフルーツのパブロヴァ フランボワーズのソルベ添え (11月～5月)

Café

コーヒー

バンケットプラン B

西洋料理buffet

(冷製料理)

Daurade Marinée à l'Orange

真鯛のマリネ オレンジ風味

Salade de Fruits de Mer avec Crudité

魚介(海老・帆立貝・蛸)のサラダ クリュディテ添え

Emincé de Canard Froid à la Vinaigre de Balsamique

ホテル特製合鴨胸肉の薄切り バルサミコ風味

Mozzarella et Tomate Caprese au Basilic

モッツアレラチーズとトマトとバジルのカプレーゼ

Assiette de Charcuteries avec Pickles à la Maison

シャルキュトリーとピクルスの盛り合わせ

(温製料理)

Filet de Grondin Sauté Sauce Tomate aux Herbes

ほうぼうのソテ ハーブ入りトマトソース

Noix de Coquille Saint-Jacques Sautée Sauce au Safran

帆立貝柱のソテ サフランソース

Gros Crevette en Chemise Sautée Sauce Barbecue

海老のベーコン巻きソテ バーベキューソース

Filet de Bœuf Poêlé Sauce Madere

牛フィレのステーキ マデラーソース

Eshine de Porc "Tengen" Rôtie Sauce Moutarde aux Grains

山形県天元豚肩ロース肉のロースト 粒マスタードソース

Romsteck d'Agneau Rôtie Sauce Echalote aux Herbes

仔羊ランプ肉のロースト 香草入りエシャロットソース

Ris au Curry "EDOMONT" Spécial

エドモント特製チキンカレーライス

Lasagne

ラザニア

(デザート)

Fruits de Saison Assortis



フルーツの盛り合わせ

Spécial Dessert du Chef

シェフ特製デザート

Café

コーヒー



バンケットプラン B

日本料理コース

水 菓 子	食 事	揚 物	煮 物	焼 物	造 り	お 椀	先 付
-------------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

※日本料理につきまして、献立の表記は季節によって旬の食材を厳選するため
詳細を記載いたしかねます。ご了承くださいませようお願い申し上げます。
ご宴席時期の詳しい献立につきましては、お気軽にお問い合わせください。



※メニュー内容は季節や仕入れ状況による変更になる場合がございます。