

忘・新年会プラン 2018-2019

2018/11/12 (月) ▶▶▶ 2019/2/11 (月)

*メニュー内容は仕入状況等により変更になる場合がございます

	buffet料理 ★印はシェフサービス（実演）にてご提供 30名様～	on-te-platebuffet料理（卓盛り）	洋食コース料理	和洋折衷コース料理
Aコース 6,000円 （税サ込）	<冷製料理> ・アジアンシーフードマリネ ・コールドミートブロッタ ・きゅうりと焼豚の和え物 ・本日のシェフお勧め前菜 ・ニース風サラダ <温製料理> ★富士の国ポークのロースト トマトソース ★イタリアンパスタコーナー ・チキンの網焼き 黒七味風味 ・イタリアンミートボール”ボルベッティーノ” ・サーモンムニエル 白ワインソース ・ピザカプリチョーザ ・チキン唐揚げ&ポテフライ ・ビーフのビール煮込み”カルボナード” ・海の幸のベンネグラタン ・中華点心 2 種 ・日本平ホテル特製チキンカレー <デザート> ・日本平ホテル特製スイーツコレクション ・コーヒー、紅茶	 サラダガルマンディーズ イタリアンシーフードマリネ 海の幸のベンネグラタン サーモンムニエル ブールブランソース チキンのルーレ シャンピニオンのファルス マデラ酒ソース ビーフと茸の和風ピラフ 本日のデザート コーヒー	Assiette de gourmande 本日のシェフお勧め前菜盛り合わせ Potage du jour 季節野菜のポタージュスープ Filet de daurade frit sauce château-chalon 真鯛のフリット シャトーシャロン香る白ワインソース Entrecôte de porc “Fuji-no-kuni” grillé, accompagnée de légumes de saison sauce moutarde 富士の国ポークのグリエ 季節野菜のガルニチュール マスタードソース Dessert 本日のデザート Café 食後のお飲物 Pain パン	●設定がありません●
Bコース 8,000円 （税サ込）	<冷製料理> ・アジアンシーフードマリネ ・パルマ産生ハム w/コンディメント ・きゅうりと焼豚の和え物 ・日本平ホテル特製テリーヌ ・本日のシェフお勧め前菜 ・ニース風サラダ <温製料理> ★ローストミートバラエティー （ビーフ、ポーク、チキン） ★イタリアンパスタコーナー ・富士の国ポークカツサンドイッチ ・チキンの網焼き 黒七味風味 ・国産牛イチボのビーフシチュー w/ヌードル ・サーモンムニエル 白ワインソース ・白身魚のスチーム X.O 醬ソース ・ピザカプリチョーザ ・シンガポール風チキン ・中華点心 2 種 ・日本平ホテル特製ビーフカレー <デザート> ・日本平ホテル特製スイーツコレクション ・季節のカットフルーツ ・コーヒー、紅茶	 日本平ホテル特製テリーヌ 2 種 胡瓜と焼豚の和え物 シーザーサラダ 茄子とズッキーニのラザニア 真鯛のスチーム X.O 醬ソース 富士の国ポークのグリエ 柚子こしょうソース 桜エビと山菜のピラフ 本日のデザート コーヒー	Salade de fruits de mer, vinaigrette au “Yuzu” 海の幸のサラダ仕立て 柚子のピネグレット Potage de champignon en cappuccino 茸のポタージュスーブ カプチーノ風 Filet de daurade poêler sauce tomate et beurre blanc 真鯛のボワレ トマトのクーリーとブルブランソース Granité グラニテ Ragout de boeuf avec légumes de saison et fricasser de champignon 国産牛イチボ肉のラグー 季節野菜と茸のフリカッセを添えて Dessert 本日のデザート Café 食後のお飲物 Pain パン	<和前菜> ①猪口盛り／一口寿司（雲丹 いくら 蟹 鮎） 胡麻 甘酢生姜 海苔 黄身醤油 ②甘長豆腐 紫蘇昆布 ③鯿 茄子 京芋昆布巻き 南瓜 青味 ④鯛塩辛 <洋スーブ> パイに包まれた貝類のクリームスーブ <造里> 鯛 鮪赤身 ／ 猪口盛り いくら 芽物 醤油 <洋肉料理> 富士の国ポークの網焼き デュジョンマスタードソース <食事> 麵物／天麩羅 玉露抹茶そば 海老 茄子 海苔 葱 柚子 <デザート> 本日のデザート 食後のお飲物
Cコース 10,000円 （税サ込）	<冷製料理> ・アジアンシーフードマリネ ・パルマ産生ハム w/コンディメント ・日本平ホテル特製テリーヌ ・きゅうりと焼豚の中華風 ・カルパッチョバラエティー ・季節野菜のサラダバー <温製料理> ★低温オープンローストビーフ ★串揚げバラエティー ★イタリアンパスタコーナー ・富士の国ポークカツサンドイッチ ・国産牛イチボのビーフシチュー w/ヌードル ・白身魚のスチーム X.O 醬ソース ・シーフードプイヤベース ・ピザカプリチョーザ ・シンガポール風チキン ・中華点心 2 種 ・日本平ホテル特製ビーフカレー ・寿司桶 <デザート> ・日本平ホテル特製スイーツコレクション ・季節のカットフルーツ ・コーヒー、紅茶	 真鯛のカルパッチョ 柚子ドレッシング 日本平ホテル特製テリーヌ 2 種 ニース風サラダ オマル海老のベンネグラタン 帆立貝と舌平目のボワレ 白ワインソース 牛フィレ肉のグリエ 季節野菜添え マスタードソース 桜エビ・しらす・山菜のピラフ 本日のデザート コーヒー	Amusé-bouche 一口のお楽しみ Carpaccio de daurade en salade, vinaigrette au “fume de soja” 真鯛のカルパッチョ 燻製正油薫ピネグレット Soupe à l'oignon en croute au fromage 日本平ホテル特製オニオンスーブのパイ包み焼き グリュイエールチーズの香り St-jacues et homard poêler avec risotto de safran sauce américaine 帆立貝とオマル海老のボワレ サフラン風味のリゾット アメリカンソース Granité グラニテ Filet de boeuf grillé accompagnée de légumes de saison sauce graty et genovese au “Wasabi” 牛フィレ肉のグリエ 彩り野菜とグレービーソース 山葵風味のジェノバゼ Dessert 本日のデザート Café 食後のお飲物 Pain パン	<和前菜> ①猪口盛り／一口寿司（雲丹 いくら 蟹 鮎） 胡麻 甘酢生姜 海苔 黄身醤油 ②蟹味噌豆腐 蟹身 生姜 美味出汁 ③鯿 茄子 京芋昆布巻き 南瓜 青味 ④しらす醤油漬け 柚子 ⑤紫蘇昆布 <温物> 風呂吹き大根 柚子味噌 <造里> 本日の5種盛り合わせ 芽物 醤油 （鯛 鮪 太刀魚 烏賊 甘海老） <洋魚料理> 金目鯛のスチーム 浜名湖生海苔ソース <洋肉料理> 国産牛サーロインの網焼き 静岡山葵とグレービーソース <食事> 麵物／天麩羅 玉露抹茶そば 海老 茄子 海苔 葱 柚子 <デザート> 本日のデザート 食後のお飲物