

2017年2月1日(水)～2017年5月31日(水)

歓送迎会パーティープラン メニュー

【卓料理】

¥5,500 プラン

サーモンのテリーヌとパルマ産生ハム
プティサラダ添え マスタードソース

クリーミーな人参スープにタピオカを浮かべて

塩鱈のポワレ メッシーナ風

骨付き若鶏のソテー 温野菜添え
オニオン入り和風ソース

シューマイ

五目チャーハン

デザート

コーヒー

¥6,500 プラン

冷燻ブリとサワラの洋風お造り
和風ドレッシングと共に

ポテトと野菜のスープ

白身魚のポワレと小海老 シブレットバターソース

三元豚ロースのロティ 温野菜添え
粒マスタード入りデミグラスソース

春巻

上海風やきそば

デザート

コーヒー

¥7,500 プラン

サーモントラウトのスマーク薔薇仕立て
野菜のジュリエンヌ添え
マスタードソース

牛肉と卵のとろみスープ

小海老のチリソース

アンガスビーフのロースト 温野菜添え
和風グレビーソース

上海風やきそば

炊き込み御飯

デザート

コーヒー

¥8,500 プラン

オードブル盛り合わせ 美食家風

五目入りふかひれのスープ

北京ダック

真鯛と帆立のロースト
バジル風味のリッソーニ添え
貝の風味豊かなソースにサフランの香りをつけて

アンガスビーフのグリル
クリーミーなポテトグラタン添え
和風グレビーソースとレフォール添え

デザート

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●

オークラフロンティアホテルつくば

【ご予約・お問い合わせ】セールス課 / TEL 029-853-8055 (直通) 10:00～19:00 〒305-0031 茨城県つくば市吾妻1-1364-1

<http://www.okura-tsukuba.co.jp>

2017年2月1日(水)～2017年5月31日(水)

歓送迎会パーティープラン メニュー

【立食料理】

¥5,500 プラン

シェフおすすめのオードブル 3種の味わい
サーモントラウトのスマークと野菜スティック添え
ミックスサンドイッチ
生ハムのサラダ

野菜とベーコンソーセージのポトフ
三元豚ロースのロティ 温野菜添え
鶏モモ肉のソテー ポテト添え パルサミコソース
サーモントラウトの香草焼き 白菜と茸添え
キャベツとアサリのスパゲティ ペペロンチーノ
野菜のカレー／茨城県産コシヒカリ

水餃子

鶏肉の甘酢煮込み
麻婆豆腐

フルーツ盛り合わせ
シェフ特製デザート

¥6,500 プラン

オードブル盛り合わせ
サーモントラウトのスマーク葉味添え ホテルブレッドと共に
牛肉のカクテルソース和え
ニース風サラダ

鶏モモ肉の照り焼き 温野菜添え
三元豚肩ロースのソテー 野菜と和風ソース
真鯛のワイン蒸し小海老添え 貝風味のソース
シーフードグラタンドリア風
ビーフカレー／茨城県産コシヒカリ
フライの盛り合わせ

本日の点心
鶏肉の唐揚げ 山椒風味
麻婆豆腐
上海風やきそば

フルーツ盛り合わせ
シェフ特製デザート

¥7,500 プラン

オードブル4種盛り合わせ
鶏胸肉の香草蒸し ハーブドレッシング サラダ添え
魚介類のマリネ サラダ仕立て
各種サンドイッチ

牛肉の赤ワイン煮込み
アンガスビーフのグリル 温野菜添え
三元豚ロースの照焼き風 野菜とポテト添え
魚介類のオープン焼き オークラ風(鯛、海老、ムキアサリ)
ニョッキのグラタン ポローニャ風
ビーフカレー／茨城県産コシヒカリ

本日の点心
鶏肉の唐揚げ 山椒風味
酢豚
上海風やきそば

フルーツ盛り合わせ
シェフ特製デザート

¥8,500 プラン

海の幸ワンスプーンとピンチョスの盛り合わせ 美食家風
ヒラマサのスマークとサーモントラウトのスマーク サラダ仕立て
豚モモ肉の塩漬けハムと焼きパイナップル
牛肉のカクテルソース和え
各種サンドイッチ

ニュージーランド産アンガスビーフのロースト 和風のジューとレフォール添え
ポテトのクリーム煮を包んだジャンボオムレツ
魚介類の取り合わせ オークラ風(鯛、海老、ムール貝、イカ)
シーフードドリア マーシュポテトを添えて
ビーフストロガノフとバターライス
白菜とベーコンのクリーム煮のリングィネ
野菜とシーフードのフリット

バンバンジー
小籠包
小海老のチリソース
五目あんかけやきそば

フルーツ盛り合わせ
シェフ特製デザート

●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●

オークラフロンティアホテルつくば

【ご予約・お問い合わせ】セールス課 / TEL 029-853-8055 (直通) 10:00～19:00 〒305-0031 茨城県つくば市吾妻1-1364-1

<http://www.okura-tsukuba.co.jp>