

2018年2月1日(木)～2018年5月31日(木)

歓送迎会パーティープラン メニュー

～卓料理～

¥5,500 プラン

カマンベールチーズのフライ
りんごのコンポートソース

プロシュートにカリフラワーソースを添えて
バルサミコの香り

ガーリックオニオンスープ

白身魚の白ワイン蒸し ロール仕立て
ブルターニュ風クリームソース

三元豚ロース肉のロースト 温野菜添え
はちみつと生姜風味のソース

冷製蓮根麺

パティシエ特製デザート

コーヒー

¥6,500 プラン

鶏モモ肉のコンフィ
バルサミコのアクセント

サーモントラウトのスマークと
季節野菜のポタジエ風 柚子の香り

ジェノバ風ミネストローネ

白身魚のソテー サンガレーズソース
パプリカのアクセント

県産ロースポークのロースト
アンチョビとハーブのさっぱりソース

冷製アジアヌードル 胡麻のスープで

パティシエ特製デザート

コーヒー

¥7,500 プラン

冷燻カンパチのマリネフレッシュハーブ飾り
カラスミのアクセント

蕪のポタージュ
クリスピーベーコンを浮かべて

真鯛のチーズクルート焼き
ポムダムールソース

国産牛フィレ肉のオーストリア風クリーム煮
ロスティータポテト添え

小海老のチリソース

アサリと搾菜のチャーハン

レモンが香るプチサヴァラン
とちおとめのコンフィチュール添え

コーヒー

¥8,500 プラン

パテ・ド・カンパーニュ
プラムのコンポートとプリオッシュ
彩りサラダ添え

五目入りふかひれのスープ

北京ダック

真鯛と有頭エビのソテー カダイフ飾り
貝の旨味のクリームソース

麦黒牛フィレのポワレ
ポテトグラタンと温野菜
香り豊かな黒胡椒ソース

パン

フランボワーズとチョコレートのムース
ソースメルバ

コーヒー

～中国料理～

¥5,500 プラン

前菜二種盛り合わせ

豆腐と茸のとろみスープ

春巻

鶏肉のオイスターソース煮込み

小海老と卵のチリソース煮

高菜チャーハン

杏仁豆腐

¥6,500 プラン

前菜三種盛り合わせ

中華風コーンスープ

干し貝柱入りシューマイ

小海老と季節野菜の炒め

酢豚

麻婆豆腐

高菜チャーハン

杏仁豆腐

¥7,500 プラン

前菜三種盛り合わせ

牛ひき肉入りとろみスープ

小籠包

豚肉の豆豉蒸し

小海老と季節野菜のピリ辛炒め

鶏肉の甘酢煮込み

上海風やしそば

杏仁豆腐

¥8,500 プラン

前菜四種盛り合わせ

五目ふかひれスープ

北京ダック

鶏肉の唐揚げ 油淋ソース

牛肉のオイスターソース炒め

小海老のチリソース煮

五目チャーハン

杏仁豆腐

●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

www.okura-tsukuba.co.jp

2018年2月1日(木)～2018年5月31日(木)

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(15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
チキンとクスクスのダブル 大葉が香る和風仕立て
ミックスサンドイッチ

ジャンボハムチーズオムレツ デミグラスソース
三元豚ロース肉のロースト ピラフ添え 和風ソース
若鶏モモ肉と軟骨入りつくねのピリ辛ソテー 韓国風
海の幸の盛り合わせ プロヴァンス風
野菜カレー / 茨城県産コシヒカリ
揚げ物盛り合わせ

水餃子
麻婆豆腐
豚肉の豆豉蒸し

フルーツ盛り合わせ
パティシエ特製デザート

¥6,500 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薬味添え
鴨のスモーク オレンジ風味
ミックスサンドイッチ

スパイシーチキングリル きのこと添え シーザードレッシングソース
三元豚のハチミツ風味ロースト ピラフ添え
サーモンと白身魚の胡麻風味焼き温野菜添え 加賀味噌ソース
ビーフカレー / 茨城県産コシヒカリ
ラザニア ボローニャ風
フィッシュ&チップス

水餃子
鶏肉の甘辛炒め
豚肉の豆豉蒸し
豚挽き肉と高菜の炒飯

フルーツ盛り合わせ
パティシエ特製デザート

¥7,500 プラン(16品)

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 ホテルブレッド添え
魚介類のマリネ サラダ仕立て
チーズ各種 クラッカー添え

アンガス牛ステーキのスライス わさびのアクセント ポテトグラタン添え
ラムカルビの焼肉風 温野菜添え
魚介類のハーブ風味焼き オークラ風 加賀味噌ソース
シーフードカレー / 茨城県産コシヒカリ
ソーセージパイ、ミニキッシュ、カマンベールチーズフライの盛り合わせ
ケイジャン風グリルチキンのピラフ

特大焼き餃子
鶏肉の甘辛炒め
小海老のガーリックパウダー炒め
五目焼きビーフン

フルーツ盛り合わせ
パティシエ特製デザート

¥8,500 プラン(18品)

オードブル3種のピンチョスと海の幸のキューイェール
サーモントラウトのスモーク イクラ添え
豚モモ肉の塩漬けハム プラムのコンポートとフルーツ添え
チーズ各種 ホテルブレッド添え
カンパチのカルパッチョ サラダ仕立て わさびの香りのドレッシング

アンガス牛ローストビーフのスライス和風グレービーソース ホースラディッシュの香り
仔羊モモ肉のスパイシーロースト ミックスビーンズ添え
魚介類の取り合わせ ブイヤベーススタイル
ビーフシチュー マッシュポテトと温野菜添え
ウニの洋風茶碗蒸し
国産牛フィレ肉のビーフストロガノフ サフランライス添え
小海老と帆立のシーフードグラタン ナンチュアソース

特大焼き餃子
広東式鶏の姿揚げ
小海老のチリソース煮
五目焼きビーフン

フルーツ盛り合わせ
パティシエ特製デザート

●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

www.okura-tsukuba.co.jp