

# 宴会プランメニュー

## 松プラン ¥10,000 (全8品)

### 春

3月 - 5月

- オードブル盛り合わせ
- ズワイ蟹とフカヒレの翡翠スープ
- 旬の刺身3種盛り合わせ
- 鯛と季節の野菜桜餡かけ
- 北京ダックと春野菜の春餅巻き
- 牛ロースのグリエ 温野菜添え
- 桜海老のガーリックライス
- 料理長の特製デザート 2種

### 夏

6月 - 8月

- オードブル盛り合わせ
- ふかのひれ薬膳風蒸しスープ
- 旬の刺身3種盛り合わせ
- 鱸の夏野菜餡かけ
- 大海老の四川風辛味炒め
- 牛ロースのグリエ 温野菜添え  
~ケッカソース~
- 貝柱と野草の翡翠炒飯
- メロン

### 秋

9月 - 11月

- オードブル盛り合わせ
- 蟹肉とフカヒレのスープ
- 旬の刺身3種盛り合わせ
- 金目鯛の煮付け
- 大海老と帆立貝のXO 醬炒め
- 牛サーロインのソテー ~シャトーソース~
- 茸の炊き込みご飯
- マロンムース

### 冬

12月 - 2月

- オードブル盛り合わせ
- 上海蟹味噌入りフカヒレのスープ
- 旬の刺身3種盛り合わせ
- 大海老のチリソース
- 銀鱈の西京焼き
- とろとろに煮込んだビーフシチュー
- 帆立貝と野草高菜のXO 醬炒飯
- 蔞の薑味噌風味のガトーショコラ フルーツ添え

## 竹プラン ¥8,000 (全7品)

### 春

3月 - 5月

- 蒸し鶏の冷製、牧場野菜の翡翠ソースかけ
- お刺身3種の盛り合わせ
- 春野菜の天麩羅
- 目鯛のソテー ~ブルブランソース~
- 牛フィレ肉の中華風ステーキ 豆鼓ソース  
~牧場サラダとマントウと共に~
- パンチェッタと青菜のペペロンチーノ
- デザート

### 夏

6月 - 8月

- 季節の前菜五種盛り合わせ
- 牧場野菜と卵の酸辣湯
- 旬のお刺身3種の盛り合わせ
- 鱸のポワレ ~ラビゴットソース~
- 牛モモ肉のローストビーフ
- ひつまぶし
- フルーツミントゼリー  
野草のパパロア

### 秋

9月 - 11月

- 季節の前菜5種盛り合わせ
- お刺身3種の盛り合わせ
- 秋野菜の天麩羅
- 白身魚の香り揚げ五目甘酢餡かけ
- OGサーロインステーキ  
~シャッスールソース~
- ちりめんじゃこのガーリックライス
- 中華点心デザートの2種盛り合わせ

### 冬

12月 - 2月

- 前菜 4品位
- クラムチャウダーのパイ包み焼き
- お刺身3種の盛り合わせ
- 白身魚のピエノワーズ ~ブルブランソース~
- 牛スネ肉と東北牧場野菜の煮込み
- 五目あかけ焼きそば
- 蔞の薑味噌風味のガトーショコラ

## 梅プラン ¥7,000 (全7品)

### 春

3月 - 5月

- シーフードマリネ サラダ仕立て
- 桜海老の茶碗蒸し
- 若鶏の香り揚げ ~薬味ソース~
- 桜鯛の素焼き
- ポークソテー ~シャルキュトリーソース~
- 梅風味ガーリックライス
- 杏仁豆腐 ~桜のジュレソースかけ~

### 夏

6月 - 8月

- チキンのマリネカレーマスタード風味
- 旬のトウモロコシと青玉子のコーンスープ
- 小海老のチリソース牧場野菜と共に
- 魚の竜田揚げ
- 三元豚のロースグリエ ~デミグラスソース~
- 冷製うどん
- フルーツミントゼリー

### 秋

9月 - 11月

- 鮭の南蛮漬け
- 生ハムシーザーサラダ
- 茸たっぷりブイヨンスープ
- 海老と季節野菜の強火炒め
- 豚肉の煮物
- 五目餡かけ炒飯
- かぼちゃのムース

### 冬

12月 - 2月

- 冬野菜入りテリーヌ
- 冬の牧場野菜と茸のたまごスープ
- 上海蟹入り小籠包
- 鰯大根
- 豚ロースとチョリソアのグリエ ~リンゴソース~
- 麻婆豆腐 御飯
- 野草あんみつ

## 全コース 飲み放題付

### アルコール

- 瓶ビール
- ハイボール
- 焼酎 (芋・麦)
- 日本酒 (冷・燗)
- ウィスキー
- サワー
- 梅酒
- ワイン (赤・白)

### ソフトドリンク

- 烏龍茶
- コーラ
- ジンジャーエール
- りんごジュース
- 東北牧場の野草茶



タンポポ

桑の葉



クマザサ

ヨモギ

※大皿盛りのメニュー例となります。 ※料金は全て税込です。

お問い合わせ

ホテルコンチネンタル府中 TEL. 042-333-7111

〒183-0055 東京都府中市府中町1-5-1 <https://www.hotel-continental.co.jp>

