

Welcome & Farewell Party Plan

歓送迎会プラン メニュー

プランA

お1人さま...¥8,000

お料理【buffet料理(洋食)】
〈立食〉

お飲みもの【フリードリンク・6アイテム】

〈冷製料理〉

中華冷菜盛り合わせ

海の幸と彩り野菜のレモン風味マリネ

スモークサーモン オニオンとケッパー添え

お魚とパプリカのエスカベッシュ

コールミート各種

季節サラダ

サンドイッチ取り合わせ

〈温製料理〉

揚げ物いろいろ

海老と白身魚のチリソース

お魚のソテー プロヴァンス風

ビーフ鉄板焼き または ビーフステーキ

ポークのポトフ

若鶏のグリル 照り焼きソース

五目中華焼き飯

ベーコンと季節野菜のベベロンチーノスパゲティ

〈デザートコーナー〉

ホテル特製デザート各種

コーヒー、紅茶

プランB

お1人さま...¥10,000

お料理【buffet料理(洋食)】
〈立食または着席〉

お飲みもの【フリードリンク・6アイテム】

〈冷製料理〉

創作寿司ロール

海老と青豆クリームのカクテル

海の幸と彩り野菜のレモン風味マリネ

真鯛の焼き霜薄造り いくら飾り

スモークサーモン オニオンとケッパー添え

パテカンパーニュ&キッシュロレーヌ

蟹サラダ、シーザーサラダ

サンドイッチ取り合わせ

〈温製料理〉

穴子とポテトのミルフィユ

ガーリックシュリンプ

お魚のソテー プロヴァンス風

ビーフ鉄板焼き または ビーフステーキ

ポークと根菜のクリーム煮込み“ブランケット”

ローストチキン ハニーマスタードソース

ボートピアホテル名物料理“シーフードピラフ”

スパゲティ アマトリチャーナ

〈デザートコーナー〉

ホテル特製デザート各種

コーヒー、紅茶

プランC

お1人さま...¥12,500

お料理【buffet料理(洋食、和食)】
〈立食または着席〉

お飲みもの【フリードリンク・6アイテム】

〈冷製料理〉

押し寿司“小鯛雀鮓、煮穴子”

和前菜飾り台盛り

蟹のカクテル 花野菜のブルーテにのせて

かんぱちのマリナードとサフラン風味お魚のジュレ

海老とポテトのグリル ジェノヴァ風

真鯛の焼き霜薄造り いくら飾り

ローストビーフのサラダ仕立て、カプレーゼ

サンドイッチ取り合わせ

〈温製料理〉

海老とマッシュルームの“アヒージョ”

海の幸と野菜のスパイシーソテー

舌平目のムニエル レモン風味の焦がしバターソース

国産牛ローストビーフ または 鉄板焼き

ポークの香草風味ロースト“ボルケッタ”

仔牛のカツレツ ミラノ風

鴨胸肉とフォアグラのミルフィユ

ボートピアホテル名物料理“ビーフカレー”

海の幸のトマトスパゲティ“ベスカトーレ”

〈デザートコーナー〉

ホテルデザート各種

季節の果物

コーヒー、紅茶

フリードリンクリスト

ビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー、焼酎、カクテル3種、ソフトドリンク

※1アイテム追加お1人さまプラス¥400で承ります(日本酒または紹興酒またはカクテル3種)

※椅子付buffet(卓盛)に変更の場合、お1人さまプラス¥1,000で承ります(献立も変更になります) ※食材入荷等の都合により献立の変更がございます