

Winter Party Plan

2時間 フリードリンク付き お1人様 7,000円 (税別)

アポルテフードファクトリーが自信を持ってお勧めできるハイスランドパーティメニュー
冬の味覚をシェフの感性と技で色彩豊かに構成したお料理をお召し上がり下さい。

【コールドセレクション】

- ◆ 冬の装いを纏った4種のスタイリッシュピンチョス&アミューズグール
 - I 霜降り牛肩ロース&長芋と炙り葱
 - II オマール海老のメダイオン&本日のお野菜
 - III セサミを塗した漬け鮪&コンソメでじっくり炊いた冬大根
 - IV 北海道産帆立貝のポワレ&カリフラワー
- ◆ 4種のスモールフィンガーフード取り合わせ
 - I サーモンのタルタルとキャビアのクロスティニ
 - II スロシュート・モッツアレラチーズ・ドライアッスルのクロスティニ
 - III 蕪のムースとポシェした小海老のタルトレット
 - IV ムール貝のフリカッセとほうれん草のタルトレット
- ◆ “スペシャルウインターアペタイザー” 生雲丹のパパロア、ホワイトアスパラのクーリー添え
- ◆ 低温真空調理した柔らかな国産牛、ソースヴァンルージュ カラフルベジタブル添え
- ◆ スモールサンドウィッチ各種
- ◆ バリエーションカットフルーツ
- ◆ 濃厚なショコラのムース ミックスベリーソース

【ホットセレクション】

- ◆ 真鯛と海の幸のスイヤベース仕立て
- ◆ 牛フィレ肉とフレッシュフォアグラのポワレ、ロッシーニ風 ソースペリゲー
- ◆ ズワイ蟹とスピナッチのカネロニ
- ◆ 北海道産知床鶏とサルシッチャと十穀米のパエリア風
- ◆ 『温かいパスタのお料理』～香り高いポルチーニと森の茸のクリームソースをペンネで

【ドリンク】

ビール、赤/白ワイン、ウイスキー (ハイボール・水割り・ロック)、焼酎、カシス、カンパリ
ジンジャーエール、オレンジジュース、ウーロン茶



画像はイメージです。