

# Spring 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ランドパーティメニュー  
春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。

## 【コールドセクション】

- ◆ 春の装いを纏った4種のスタイリッシュピンチョス&アミューズグール
  - I 旬の筍と蛸烏賊のピンチョス 木の芽を添えて III 国産霜降り牛のピンチョス ロッシーニ仕立て
  - II 国産アスパラのグリルとベーコンのピンチョス IV イタリアンオムレツと生ハムのピンチョス 春の香り
- ◆ 4種のスモールフィンガーフード取り合わせ
  - I 欧州産サーモンのリエット アグリウムを乗せて III クルベットのタルタル ソースオーロール
  - II 生ハムをバジルとクリームエーグルで IV ハニーフロマージュとナッツのタルトレット  
ミニョネットをアクセントに
- ◆ “スペシャルスプリングアペタイザー” 桜鱒と菜の花のカネロニ カモミールのペールをかけて
- ◆ 低温真空調理した柔らかな国産牛、ソース オムニボタンス 春の旬菜ガーデニング風
- ◆ 3種のパンのCOCKTAILサンド
- ◆ 季節のフルーツ A LA FORET (森見立て)
- ◆ フランボワーズのムース カラフルベリー飾り

## 【ホットセクション】

- ◆ 国産霜降り牛 サーロインのタリアータ 柚子胡椒風味のソースジャポネーゼ
- ◆ 鱈のポアレ 白魚、ツブ貝のアンサンブル 香草風味のソースフルフランと梅の香りのドゥソース
- ◆ 神奈川県はまポークの網焼き、春野菜畑の “フリマベーラ”
- ◆ 海老、烏賊、ムール貝等 魚介たっぷりのサフラン風味のパエリア風
- ◆ 蛤と桜海老と菜の花のハースの香りのガーリックバターソース リングイネのパスタで

## 【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。