

' 10 7 / 23 ケータリング (コンベンションセンター)

TOCAT6 / APCAT5 懇親会 御席

Buffet

Menu

冷製料理

オホーツク産タラバガニ

紋別産浜ゆでズワイガニ

広東風前菜盛り合わせ

スモークサーモン ポテトサラダ クレープ巻

サロマ黒牛あぶり焼 タタキ風

噴火湾産ホタテ貝とパスタのサラダ

ミックスサンドウィッチ

余市産トマトと甘海老のガスパッチョ風

生寿司

細巻寿司と太巻

温製料理

仔羊の丸焼 温野菜添

カナダ産リブステーキ鉄板焼 クレソンとレフォールのピューレソース

ホテルメイド仔牛ソーセージと黒ゴマ入りポークソーセージ ポテト添

鶏モモ肉唐揚 ネギポン酢

トラウトサーモンパイ包み焼 ビネガー、パプリカ入りクリームソース

芝海老の餅入りチリソース煮

酢豚

とうきびとじゃがバター

デザート

季節のフルーツ盛り合わせ

シェフおすすめデザート