

' 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

B u f f e t

M e n u

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