

Pacific Garden PARTY MENU

¥ 2,750 (8品)	¥ 3,300 (9品) 洋中mix	¥ 3,300 (9品) 和風アレンジ	¥ 3,850 (9品)	Free drink
●冷製料理 グリーンサラダ ハムとチーズの盛り合わせ 鴨胸肉のスマーク ●温製料理 ソーセージの盛り合わせ 鶏の唐揚げ&フライドポテト 豚肉のコンフィ マスタードソース 本日のパスタ ●デザート 本日のデザート	●冷製料理 季節のサラダ ハムとチーズの盛り合わせ 広東叉焼 ●温製料理 水餃子のピリ辛ソース 若鶏の唐揚げ&フライドポテト 海老のチリソース ローストポーク 本日のパスタor塩焼きそば ●デザート 本日のデザート	●冷製料理 和風サラダ 本日のブルスケッタ 鴨胸肉の味噌漬け ●温製料理 本日の和風ピザ 出汁醤油香る若鶏の唐揚げ 本日の魚料理 ローストポークおろしポン酢 本日の和風パスタ ●デザート 本日のデザート	●冷製料理 季節のサラダ 本日のブルスケッタ テリーヌの盛り合わせ ●温製料理 シェフの気まぐれピザ 小エビのフリット マヨソース和え アランチーニ ローストポークとグリルポテト 本日のパスタ ●デザート 本日のデザート	★ウェルカムドリンク有 ¥2,200(税込) ※開宴30分前からとなります。 ★ウェルカムドリンク無 ¥1,815(税込) サントリー 角ハイボール サントリー 生・中瓶 翠ジンソーダ / レモンサワー 麦 / 芋焼酎 赤・白ワイン / 梅酒 ウーロン茶・カルピス ジンジャーエール・コーラ 日本酒 / 紹興酒 
¥ 4,400 (10品)	¥ 4,950 (10品) 洋中mix	¥ 5,885 (10品)	¥ 8,200 (10品)	¥ 10,200 (10品)
●冷製料理 シーザーサラダ テリーヌの盛り合わせ ベーコンとほうれん草のキッシュ ●温製料理 シェフの気まぐれピザ 小エビのフリット マヨソース和え 若鶏のカポナータ ローストポークとグリルポテト ビーフシチュー 本日のパスタ ●デザート 本日のデザート	●冷製料理 中華風サラダ テリーヌの盛り合わせ 広東叉焼 蒸し鶏の香味ソース ●温製料理 特製春巻き 点心盛り合わせ 大海老のチリソース ビーフシチュー 本日のパスタor上海風焼きそば ●デザート 本日のデザート	●冷製料理 パンチェッタとマッシュルームのパテ 豚タンとハーブのブレッセ ベーコンとほうれん草のキッシュ ワカサギのオレンジエスカベッシュ ●温製料理 カニクリームショーンソンプай 豚肉のアルザス風煮込み 本日の魚料理 ビーフシチュー 本日のパスタ ●デザート 本日のデザート	●冷製料理 北海道知床鶏のガランティーヌ 海老と野菜のテリーヌとキャビア 合鴨肉の和風低温ロースト 地中海風オリーブと魚介のマリネ ●温製料理 渡り蟹のカダイフ包み揚げ スズキのパイ包み焼き 亜麻仁豚のロースト 熟成バルサミコソース 鮮魚のタルタルオープン焼き 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ●デザート シェフのおすすめデザート	●冷製料理 フォアグラのフラン 海老と野菜のテリーヌとキャビア 合鴨肉の和風低温ロースト ●温製料理 トリュフ香るクワトロフォルマッジ 季節野菜のプロヴァンス風煮込み 亜麻仁豚のロースト 熟成バルサミコソース 舌平目のファルシー 若鶏のトマトクリームソースとニョッキ 牛タンのミジョテ シェフの特製ソース ●デザート シェフのおすすめデザート

※メニュー内容は変更になる場合がございます。表示価格は、税込み価格です。