

# Granvia Party plan

## B

### ～ カクテルブッフェ ～

## Menu

#### □冷製料理

牛肉のカルパッチョ パルメザンチーズと共に  
おろし玉葱と醤油でマリネしたビンチョウマグロの炙り  
胡麻が香るキャベツの棒棒鶏（バンバンジー） サラダ  
白身魚と彩り野菜のスペイン風マリネ“エスカベッシュ”  
魚介のセビーチェ 柑橘のアクセント  
ニース風サラダ アンチョビのドレッシングで

#### □温製料理

フィッシュ&チップス タルタルソースとトマトソース  
点心 盛り合わせ（焼売 2種 春巻き）  
厚切り豚ロース肉のロースト メキシカンサルサソース  
韓国風鶏のから揚げ “ヤンニョムチキン”  
国産牛リブロースのニューヨーク風ステーキ バーベキューソース

#### □和 食

瀬戸内産真鯛と間八のお造り盛り合わせ  
寿司  
そば

#### □デザート

世界のデザート / ブラウニー(アメリカ)、杏仁豆腐(中国)、マンゴープリン(香港)  
ベルギーワッフル(ベルギー)、シフォンケーキ(アメリカ)、  
わらび餅(日本)、パンナコッタ(イタリア)、ティラミス(イタリア)  
バイクドチーズケーキ(ポーランド)… の中から3種類以上

フルーツ  
コーヒー

# Granvia Party plan

## B

### ～ 卓上ブッフェ ～

## Menu

#### □ 冷製料理

口水鶏（よだれ鶏） ナッツと胡麻のドレッシングで  
魚介のセビーチェ 柑橘のアクセント  
岡山県のペイザンヌサラダ

#### □ 温製料理

サーモンのムニエル  
メイプルシロップとビネガーのソース  
豚肉の煮込みとサルシッチャ、サルサポモドーロ  
牛リブロースのニューヨーク風ステーキ  
バーベキューソース  
インド風鶏のスパイス揚げ“チキン 65”

#### □ 和 食

瀬戸内海産真鯛と間八のお造り盛り合わせ  
岡山県産こしひかりを使った2種の高菜巻

#### □ デザート

フルーツ