

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