

パーティープラン 1名さま ¥11,000

立食

西洋料理

《冷製》

シーフードとツナ シェルパスタの青じそドレッシングマリネ
コールミートとシュークルート フレンチマスタードドレッシング風味

《温製》

トラディショナル ビーフトルストイ バターヌードル添え
ローストチキン “アジアンテイスト”
赤穂鯛のソテー 魚介の旨味 “アクアパッツァ”
チキンダンプリングと野菜の香味揚げ 甘辛ソース
ニューオータニ特製ピラフ
シェフの気まぐれピッツァ

《デザート》

スイーツコレクション
コーヒー、紅茶

中国料理

《冷菜》

中華風和え物

《温菜》

小海老のピリ辛炒め
紋甲イカのXO 醤炒め
若鶏のトウチ炒め
豚肉の甜麵醬炒め
豆腐と蟹肉の煮込み
高菜漬け入りチャーハン
野菜焼きそば

《点心》

海老蒸し餃子
焼売
春巻き

《デザート》

杏仁豆腐

※人数、会場、季節、天候、入荷状況等によりメニューが変わることがございます。

The New Otani

パーティープラン 1名さま ¥13,500

立食もしくは着席ビュッフェ

西洋料理

《冷製》

サーモンと魚介のセビーチェ

柔らかブランデーと彩り野菜のサラダ仕立て 柚子香るドレッシング

イタリアンフォカッチャサンドウィッチ

《温製》

ビーフの柔らかトマト煮込み 旬の野菜を添えて

ガーリックピケした低温ローストポーク 照り焼きソースの光沢

季節に合わせたチキンのフリカッセ

白身魚と貝類の XO 醤ソース

小海老と茸のアヒージョ

ニューオータニオリジナル牛肉入りスパイシー焼きそば

ベジタブルカレー スチームライス 薬味

山海の恵み フリットミスト

《デザート》

ニューオータニスウィーツコレクション

コーヒー、紅茶

中国料理

《冷菜》

前菜盛り合わせ

《温菜》

小海老のトウチ炒め

紋甲イカのおっさり炒め

若鶏の唐揚げ ピリ辛ソース

豚肉の柔らか煮込み

牛肉の XO 醤炒め

ロコ貝のオイスターソース煮込み

海苔入りチャーハン

上海風焼きそば

《点心》

素菜カレー春巻き

干し貝柱入り焼売

海老蒸し翡翠餃子

小さな肉まん

《デザート》

杏仁豆腐

※人数、会場、季節、天候、入荷状況等によりメニューが変わることがございます。

The New Otani

パーティープラン 1名さま ¥16,000

立食もしくは着席ビュッフェ

西洋料理

《冷製》

燻煙香るスモークサーモン ハーブサラダと共に
イタリア パルマ産プロシュートと季節のフルーツ添え
田舎風パテドカンパーニュと国産発酵クリーム & カラフルトマト カプレーゼ仕立て

《温製》

ニューオータニ 技巧の一品 牛肉の低温ロースト
グレイビーソース ホースラディッシュ ポテトグラタンを添えて
柔らかかポークブレゼ “洋風 トンポーロー”
ローズマリー香る 信玄鶏のポワレ 甘酸っぱいシェリービネガーの余韻
真鯛とシーフードのマルセイユ風スープ仕立て
海老とホタテと鮑のフリカッセ
ニューオータニ特製クラシックポークカツサンドウィッチ

本日のパスタ料理

紀尾井ビーフカレー スチームライス

《デザート》

スイーツコレクション
季節のカットフルーツ
コーヒー、紅茶

中国料理

《冷菜》

前菜盛り合わせ

《温菜》

小海老のチリソース
若鶏のトウチ炒め
蟹の爪フライ
豚ロース肉の唐揚げ
豚肉のXO醬炒め
鮑のクリーム煮込み
牛バラ肉の柔らか煮込み
海鮮入りチャーハン
叉焼入り焼きそば

《点心》

ショーロンポー
黒豚入り焼売
海老蒸し餃子
叉焼入りまんじゅう

《デザート》

フルーツ入りココナッツミルク

※人数、会場、季節、天候、入荷状況等によりメニューが変わることがございます。

The New Otani