



万平ホテル

パーティーメニュー（サンプル）

正餐スタイル お1人様 9,800円～

～洋食～

鶏胸肉の薄切りとオマール海老のサラダ バルサミコ酢とバジリコソース

野菜のクリームスープ

鯖のポワレ ブイヤベース風ソース

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル マデラ酒ソース

信州産紅玉りんごとアーモンドクリームタルト

コーヒー

～中国料理～

季節前菜の盛り合わせ

蟹肉とふかひれのスープ

海老のチリソース

細切り牛肉とイカのオイスター炒め

炒飯 または 焼きそば

本日のデザート

卓上ブッフェスタイル お1人様 8,000円～

～洋注折衷～

シェフサラダ

中華前菜盛り合わせ

季節の魚のポワレ

鶏から揚げの特製ソースがけ

海老と季節野菜の炒め

オーストラリア産牛フィレ肉のロースト

炒飯 または 焼きそば

気まぐれデザート

※その他立食スタイルもご用意可能でございます。(30名様より承ります)

※表記料金はサービス料(10%)および消費税を含んだ料金となります。