

## 2012 春お料理メニュー（横浜）

### 【ベーシックディナー】

ミックス料理 8 品

### 【スタンダードディナー】

フレンチ

ミックスA

ミックスB

オードブル二種盛合せ  
スモークサーモン デイルソース  
帆立貝のムニエル グルノーブル風  
黒ムツのソテー ソースアンブラン  
若鶏の香草風味  
牛肉の赤ワイン煮込み  
パエリヤ  
ブルーベリーのムースケーキ

オードブル二種盛合せ  
ホキのポワレ柚子胡椒ソース  
牛肉の赤ワイン煮  
芝海老と季節野菜のあっさり炒め  
旬魚の甘酢ソースかけ  
点心二種盛り合わせ  
豚肉と野菜の餡かけ焼きそば  
洋梨のムース キャラメル風味

海老と春キャベツのピナツト・レッシング  
的鯛のソテーニューバーグソース  
帆立貝のソテー グルノーブル風  
芝海老のマヨネーズソース  
豚肉の甘酢ソース炒め  
点心二種盛り合わせ  
若鶏の香り揚げスパイスソース  
アスパラとベーコンのチャーハン  
イチゴのムース

### 【デラックスディナー】

フレンチ

ミックスA

ミックスB

オードブル二種盛合せ  
スモークサーモンと季節野菜のサラダ  
金目鯛のソテー ケッパーバターソース  
帆立貝と海老のニューバーグソース  
若鶏のトロピカル風味  
ローストポーク マスタードソース  
ローストビーフ おろし醤油  
ラザニア  
ズコットクリームケーキと季節のフルーツ

海老とサーモンのテリーヌ  
白身魚のポワレ 長葱のクリーム煮添え  
若鶏のトロピカル風味  
ローストビーフおろし醤油  
芝海老のチリソース煮  
帆立貝のブラックビーンズソース  
蟹とレタスのチャーハン  
干し貝柱入りフカヒレスープ  
ブランマンジェ マンゴー添え

スモークサーモンのデイルソース  
若鶏のフリカッセ茸添え  
牛ロースのステーキ大根おろしソース  
ラザニア  
芝海老の北京ソース炒め  
紋甲イカと春野菜のあっさり炒め  
帆立貝のクリーム煮  
豚肉と野菜の甘酢ソース炒め  
XO 醤入りチャーハン  
季節のフルーツとケーキ

### 【ランチ】

フレンチ

ミックス

ワカサギのエスカベッシュ  
鴨のブラックペッパー風味  
白身魚と海老のソテー アメリカソース  
若鶏のトロピカル風味  
豚肉のトマト煮込み  
帆立貝のソテー アメリカソース  
シーフードピラフ  
パンナコッタ苺ソース

ペッパーガーリックチキン  
スモークサーモン デイルソース  
芝海老と紋甲イカの炒め  
白身魚の甘酢ソース  
季節のスープ  
イトヨリのエスカベッシュ  
高菜チャーハン  
パンナコッタ苺ソース

### 【横浜ベイランチ】

ミックス

魚介のイタリアンマリネ  
若鶏のトロピカル風味焼き  
点心二種盛り  
蟹チャーハンと漬物  
野菜スープ  
ケーキ盛り合わせ  
コーヒー