

2011 夏お料理メニュー（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

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  
スズキのポワレ茄子とトマトのソテー  
若鶏の香草風味  
牛ロースのステーキあっさり和風ソース  
パエリヤ  
ブルーベリーのムースケーキ

ミックスA

オードブル二種盛合せ  
スズキのポワレ茄子とトマトのソテー  
牛肉の赤ワイン煮  
芝海老とゴーヤのあっさり炒め  
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  
ライチゼリー

ミックスB

コチと夏野菜のエスカベッシュ  
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  
牛肉入りピリ辛スタミナチャーハン  
イチゴのムース

【デラックスディナー】

フレンチ

生ハムロン・ヴィシワーズ  
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  
若鶏とパプリカのソテー バジル風味  
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  
ズコットクリームのかきと季節のフルーツ

ミックスA

海老とサーモンのテリーヌ  
白身魚のポアレ 長葱のクリーム煮添え  
夏野菜と生ハムのサラダ  
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

ミックスB

スモークサーモンのデイルソース  
若鶏とパプリカのソテー バジル風味  
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  
紋甲イカと夏野菜のあっさり炒め  
帆立貝のクリーム煮  
豚肉と梅肉の甘酢ソース炒め  
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

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 アリカンソース  
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 ケッパーソース  
シーフードピラフ  
パンナコッタ苺ソース

ミックス

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