

# 2017 - 2018 Winter Plan

今年の冬プランでは、北欧の上質なホームパーティをコンセプトに  
ホテルの一流シェフが腕によりをかけて本格派の料理を提供します。

## ↔ Maison Festa ↔

マックスパートのケータリング

冬プラン お1人様 ¥5,000~



冬の特別実演

お1人様 ¥1,000

千葉県産ロイヤル三元豚のジャンボンヨークのキャラメリゼ

※プラン・メニューの詳細は裏面をご覧ください。



## Party Menu

冬プランメニュー



### バリュープラン

お1人様 ¥5,000

#### Cold Dishes

一口オードブル・プレート

スモークサーモンの香味野菜添え バジル風味

豚ロース肉のローストサラダ仕立て 山葵醤油ドレッシング

季節のフルーツ 盛り合わせ

アソート・デザート

#### Warm Dishes

チキンのブランケット風と季節野菜とともに

白身魚のポワレと季節野菜、クリームトマトのソース

シーフードとニョッキ・ポテトのグラタン 青海苔香り

牛肉と彩り野菜のプロヴァンス風スープピラフ

中華点心の蒸籠蒸し

#### Japanese Foods

温製 きつね蕎麦 菜味色々

揚げ物盛り合わせ

### スタンドプラン

お1人様 ¥6,000

#### Cold Dishes

一口オードブル・プレート

鯉のタタキとニンニクチップの香り山葵ドレッシング

牛肉のロースト カルパッチョ風サラダ 粒マスタードソース

季節のフルーツ 盛り合わせ

アソート・デザート

#### Warm Dishes

ヨーロッパ産鴨肉のプレート (鴨胸肉・鴨モモ肉の低温調理)

国産豚バラ肉のポークシチュー ブランケット風

カレイのムースリーヌキャベツ包みのブレゼ サフラン風味のソース

シーフードとニョッキ・ポテトのグラタン 青海苔香り

牛肉と彩り野菜のプロヴァンス風スープピラフ

#### Japanese Foods

旬の平目と握り寿司 盛り合わせ

温製 きつね蕎麦 菜味色々



## 空間から料理する。

## Option Menu

オプションメニュー



出張シェフ料理



鏡開き



デザートビュッフェ



シャンパンタワー



演出手配  
(備品・芸人など)

※仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。予めご了承ください。

企画運営にお困りのお客様に、お料理だけでなく懇親会をトータルでサポートします。