

Summer Menu

¥9,000 Plan

*和洋中卓盛り

*冷製アントレ盛り合わせ *白身魚のオーブン焼き、マスタード入りトマトソース *白身魚のチリソース煮
*ポークロースのポワレ、グリーンペッパーソース *冷やし小椀うどん *本日のデザート *コーヒー

*ビュッフェ(60名様ご利用時の目安です)

*冷製アントレ&サラダ取り合わせ *パンネ・枝豆・ベーコンのクリームソース、チーズ焼き
*白身魚のフリット、タルタルソース *鮮魚のオーブン焼き マスタード入りトマトソース
*ハッシュドビーフ *チキンソテー トマトヴィネグレットソース
*ポークロースの低温調理、醤油麹と粒マスターのソース *四川風麻婆豆腐とご飯 *豚肉と野菜の豆鼓炒め *
白身魚のチリソース煮 *黒豚焼壳 *小海老と鶏肉のチャーハン ナシゴレン風
*鶏の竜田揚げ *白身魚の山椒味噌焼き *大ざるうどん *スイーツ&フルーツ *コーヒー

¥10,000 Plan

*和洋中卓盛り

*冷製アントレ盛り合わせ *鮮魚のセモリナ粉焼き サルサボモドーロ *帆立貝と白身魚のチリソース煮
*ローストビーフフレール風味のグレイビーソース *冷やし小椀うどん *本日のデザート *コーヒー

*ビュッフェ(60名様ご利用時の目安です)

*冷製アントレ&サラダ取り合わせ *フレンチオニオンスープ *パンネ・枝豆・ベーコンのクリームソース チーズ焼き
*マヒマヒのココナツ焼き、スペイシークリームソース *セモリナ粉をまぶした鮮魚のソテー サルサボモドーロ
*ローストビーフフレール風味のグレイビーソース *鶏もも肉のディアブル風 マスターのソース
*ポークロースのポワレ、グリーンペッパーソース *四川風麻婆豆腐とご飯 *豚肉と野菜の豆鼓炒め
*帆立貝と白身魚のチリソース煮 *小海老と鶏肉のチャーハン ナシゴレン風 *点心2種盛り合わせ *鶏の竜田揚げ
*白身魚の山椒味噌焼き *大ざるうどん *スイーツ&フルーツ *コーヒー

フリードリンク

・ビール・ハイボール・ワイン(赤、白)・焼酎・日本酒・ソフトドリンク

※プラン料金には、お料理・お飲物・室料(2時間)・サービス料10%・消費税10%が含まれております。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食物アレルギー等がございましたら、予めスタッフにお申し付けください。

※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます。

吉祥寺 東急REIホテル

〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町1丁目6番3号
Tel:0422-47-0109 Fax:0422-43-1811
JR中央線・京王井の頭線吉祥寺駅公園口(南口)より徒歩1分

ご予約・お問い合わせはお電話または公式ホームページから

0422-47-0984

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/index.html>

