



MENU

2013年12月23日(月) 19:00~21:00

NEW TOKYO CIRCUIT YEAR END PARTY 2013 様

〈COLD DISHES〉

美味なるアミューズブーシェ
燕のムース
赤ピーマンのムースリソース、オマールの香りのソース
白子とのワンスプーン、スダチのエスプーマ乗せ
鴨のローストとリンゴのサラダ仕立て克蘭ベリーガストリックソース
美味なるオードブル大皿に乗せて
豚しゃぶの香味マリネ、ねぎ塩和え
軽く薫製したかんばちのカルパッチョ 柚子胡椒ビネグレット
蛸のプロバンス風とモッツアレラチーズとトマトのサラダ
海老と帆立マリネ、ヒヤルロンサンジュレと海草ビーズ
カリフォルニアロール
海鮮ちらし寿司
季節のサラダ
ミックス サンドイッチとバラエティーに富んだブレッド
冷やし天婦羅蕎麦

〈HOT DISHES〉

本日のスープ
モッツアレラチーズのピザ
海の幸の生湯葉包みコロッケ トマト風味のアメリカンソース
白身魚のポワレ、大葉のクーリと牛蒡ソース
鶏のグリル、グリビッシュソース
牛バラの招興酒煮、豆鼓風味のソース
ローストした豚三枚肉 アンチョビバターソース
魚介類のオムレツ、サフランクリームソース
海老と卵とオニオンフライ入り、バジルフライライス
キャベツと白菜入りグラノパダーノのスパゲッティニ
飲茶
ビーフカレーとライス

〈DESSERTS〉

色々なケーキの盛り合わせ
チョコレートファウンテン(季節のフルーツとマシュマロ)

コーヒー、紅茶

〈Kids Corner〉

クリームコーンスープ	カボチャとポテトのグラタン	牛肉コロッケ
たこ焼き、ミニアメリカンドッグ	ハンバーグステーキ	キッズカレー、ライス
スパゲッティ アマトリチャーナ	ミッキーパンケーキ (メープル風シロップ・チョコレートソース)	
デニッシュ		

※米トレーサビリティ法に該当する米飯類はすべて国産米を使用しています

TOKYO DISNEYLAND HOTEL