

交流会メニュー

～冷製料理～

- ◇ 魚介の生春巻き スイートチリソース
- ◇ 小鉢 小柱の中華風酢の物
- ◇ 小鉢 豚タンズモークとクリームチーズのカナッペ
- ◇ 小鉢 キャロットスムージー
- ◇ 松笠イカとポテトのアイヨリソース
- ◇ 蒸し鶏のみかんソース サラダ仕立て
- ◇ 豚肉の唐揚げとパプリカとキノコのマリネ
- ◇ パクチーと干し海老のアジアン春雨サラダ
- ◇ 握り寿司 3種盛り



【サラダバー】

- ◇ レタス、葉野菜のサラダ
- ◇ ジャンボパプリカと玉葱の3色サラダ
- ◇ 焼き玉葱のアンチョビオイル和え
- ◇ ポテトのバターポン酢和え
- ◇ ズッキーニのオープン焼き
- ◇ 地場野菜のサラダ
- ◇ トマトサラダ
- ◇ ヤングコーンと南瓜の中華揚げ浸し



～温製料理～

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| ◇ 白身魚の卵けんちん蒸し | ◇ ラザーニア |
| ◇ カニ豆腐 | ◇ 牛すじカレー ライス&ナン |
| ◇ 三崎鯖血合いの唐揚げ | ◇ 彩り野菜のオープン焼き |
| ◇ パッシーユ (タイ風醤油焼きそば) | ◇ 中華点心盛り合わせ |
| ◇ 豚バラ肉のパプリカクリーム煮 | ◇ 鯖竜田揚げ御飯 和風白湯スープかけ |
| ◇ 鶏胸肉の衣焼 蒸キャベツ添え | ◇ 三崎鯖 (兜、頭身、尾の身) のオープン焼き |
| | ◇ 特選国産牛もも肉のロースト 香味ソース |



～デザート～

- ◇ フルーツの盛り合わせ
- ◇ デザート各種

～飲物～

- ◇ ビール・ワイン・日本酒・焼酎・ウィスキー・ソフトドリンク

