

2014年10月28日(火) 17:30~19:00

海運ソリューションセミナー 様

＜パーティーメニュー＞

スモークシーフードの盛り合わせ
モッツアレッチーズとカラフルトマトのカプレーゼ
鮪のたたき 和風ソース
小海老とポテトのタルトグラタン
シーフード串揚げ(海老・鱈・舌平目・イタヤ貝) タルタルソース
帆立貝のムニエル 黒酢ソース ワイルドライス添え
秋鮭のポワレ 季節の茸とイクラ添え
大山鶏の葱間串(たれ・塩)
牛ほほ肉のシチュー 赤ワイン風味
フランス産BBCポークのブレゼ シュークルート添え
若鶏とカシューナッツの中華炒め
中華点心 セイロ蒸し
五目あんかけ焼きそば
ダッタン蕎麦
フレッシュフルーツ
デザート
コーヒー

＜ドリンクメニュー(フリードリンク)＞

ビール・ワイン(赤・白)
ウイスキー・焼酎・日本酒
ソフトドリンクス(オレンジジュース・ウーロン茶)

～ 海運クラブ ～