

Rhine

洋食ランチコース

*食後のコーヒー付
with coffee after the meal

*仕入れ状況により、内容が変更することもございます。

【前菜：Appetizer】

Chunky Gazpacho

具たくさんガスパッチョ



【パスタ：Pasta】

Linguine with Eggplant and Plant-Based Meat

茄子と大豆ミートのリングイネ



【メイン：Main dish】

Sautéed Mio Chicken Thigh with Balsamic Sauce

美桜鶏モモ肉のソテー バルサミコソース



【デザート：Desert】

Yogurt Mousse with Honey-Marinated Dried Figs and Walnuts

ヨーグルトムース ドライイチジクの蜂蜜漬け



Rhine

パーティープラン[A]

*仕入れ状況により、内容が変更することもあります。

【前菜：Appetizer】

Pork and Chestnut Pâté

ポークマロンパテ



【サラダ：Salad】

Mortadella Salad

モルタデッラのサラダ



【魚料理：Fish】

Oven-Baked Autumn Salmon with Avocado Sauce

秋鮭のオープン焼き アボカドソース



【前菜：Appetizer】

Shrimp and Mushroom Quiche

海老とキノコのキッシュ



【パスタ：Pasta】

Penne Rigate with Baby Scallops and Eggplant
in Japanese-Style Soy Milk Sauce

小柱と茄子のペンネリガーテ
和風豆乳ソース



【肉料理：Main dish】

Grilled Chicken Thigh with Onion Sauce

美桜鶏モモ肉のグリル 玉ネギソース



Rhine

パーティープラン[B]

*仕入れ状況により、内容が変更することもございます。

【前菜：Appetizer】

Pâté de Campagne with Porcini Mushroom Sauce

パテ・ド・カンパーニュ
ポルチーニ入りキノコソース



【前菜：Appetizer】

Vietnamese-Style Mini Shrimp Spring Rolls
海老と貝柱のベトナム風ミニ春巻き



【サラダ：Salad】

Smoked Salmon Salad

スモークサーモンのサラダ



【パスタ：Pasta】

*Penne Rigate with Bacon and Pumpkin
in Soy Milk Cream Sauce*

ベーコンと南瓜のペンネリガーテ
豆乳クリームソース



【魚料理：Fish】

Fried Conger Eel with Yuzu Soy Vinaigrette

穴子のフリット
ゆず醤油のラビゴットソース



【肉料理：Main dish】

Grilled Wagyu Beef Sirloin with Black Truffle Sauce
和牛モモ肉のグリル 黒トリュフソース



Rhine

洋食ディナーコース

*仕入れ状況により、内容が変更することもあります。

【前菜：Appetizer】

Assorted appetizers
前菜三種盛り合わせ



【魚料理：Fish】

White Fish Beer-Battered Fritters
白身魚のビアフリット



【デザート：Desert】

White Peach Zuppa Inglese
白桃のズッパイングレーゼ



【パスタ：Pasta】

Risotto with Edamame
枝豆のリゾット



【肉料理：Main dish】

Sautéed Mio Chicken Thighs, Diavola-Style
美桜鶏モモ肉のソテー ディアボラ風



Rhine

洋食特別ディナーコース

*仕入れ状況により、内容が変更することもあります。

【前菜：Appetizer】

Hokkaido Scallop Tartare, Presented as a Gateau
北海道産 帆立のタルタル ガトー仕立て



【スープ：Soup】

Chilled Soy Milk Corn Potage Soup
冷製豆乳コーンポタージュスープ



【肉料理：Main dish】

Grilled Wagyu Round with Wasabi Honey Sauce
和牛モモ肉のグリル ワサビ蜂蜜ソース



【前菜：Appetizer】

Edamame and Sun-Dried Tomato Quiche
枝豆とドライトマトのキッシュ



【魚料理：Fish】

Sea Bass Acqua Pazza
スズキのアクアパッツァ



【デザート：Desert】

Fig Compote with Mascarpone Ice Cream
イチジクのコンポート
マスカルポーネアイス添え





ベジタリアン対応パーティーメニュー

Vegetarian-Friendly Party Menu

お待たせいたしました！通常パーティープランと併用できる、
ベジタリアン対応の『ヴィーガンプラン・¥2,200(税込)』をご用意いたしました！

～ヴィーガンメニュー・全4品～

Fresh Garden Salad

◇15種類の野菜サラダ



Vegetable Vapore with Soy Milk Mayonnaise

◇野菜のヴァポーレ 豆乳マヨネーズ



Vegetable Fritto

◇色々野菜のフリット



Spaghetti with Tomato and Arugula *Please choose either tomato sauce or Aglio e Olio

◇トマトとルッコラのスパゲッティ *トマトソース or ペペロンチーニのどちらかお選びください。



食材には、肉、魚、卵、乳製品、蜂蜜、動物性食品を一切使用しておりません。

なお、ヴィーガン食材以外のベジタリアン対応は行っておりませんので、あらかじめご了承ください。