

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】

*Smoked Swordfish Gâteau Style*

メカジキのスモーク ガトー仕立て



### 【メイン : Main dish】

*Beef Brisket Spezzatino Served with Rosemary-Flavored Rice Flour Polenta*

牛バラ肉のスペツツィアティーノ  
ローズマリー風味 米粉のポレンタ添え



### 【パスタ : Pasta】

*Fettuccine with Shrimp and Broccoli Sauce*

小海老のフェットチーネ ブロッコリーソース



### 【デザート : Desert】

*Baked Cheesecake with Vanilla Ice Cream*

*Candied Kumquat Peel and Caramel Sauce*

ベイクドチーズケーキ バニラアイス添え  
金柑ピールとキャラメルソース



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ございます。

B

### 【前菜：Appetizer】

*Shrimp and Broccoli Terrine*

海老とブロッコリーのテリーヌ



### 【前菜：Appetizer】

*Smoked Duck with Balsamic Sauce*

合鴨のスモーク バルサミコソース



### 【サラダ：Salad】

*Bacon and Olive Salad*

ベーコンとオリーブのサラダ



### 【魚料理：Fish】

*Oven-Baked Swordfish with Bisque-Style Sauce*

メカジキのオーブン焼き ビスク風ソース



### 【パスタ：Pasta】

*Rigatoni with Clams and Spinach in Cream Sauce*

小柱とほうれん草のリガトーニ  
クリームソース



### 【肉料理：Main dish】

*Roast Pork with Mushroom Sauce*

ローストポーク マッシュルームソース



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】

Octopus and Vegetable Marinated Salad  
タコと野菜のマリネ



### 【前菜：Appetizer】

Lemon Pepper Chicken Rolls  
鶏肉のレモンペッパー ロール



### 【サラダ：Salad】

Snow Crab and Caper Salad  
ズワイガニとケッパーのサラダ



### 【パスタ：Pasta】

Rigatoni with Mussels and Potatoes in Tomato cream Sauce  
ムール貝とジャガイモのリガトーニ  
トマトクリームソース



### 【魚料理：Fish】

Frittered Rockfish with Yuzu Soy Sauce  
カサゴのフリット 柚子醤油ソース



### 【肉料理：Main dish】

Wagyu Sirloin Tenderloin with Black Truffle Sauce  
和牛モモ肉のタリアータ 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ございます。

## 【前菜：Appetizer】

*Assorted appetizers*

前菜三種盛り合わせ



## 【パスタ：Pasta】

*Rigatoni with Bacon and Shimeji Mushrooms,  
Neapolitan-Style Genovese Sauce*

ベーコンとシメジのリガトーニ  
ナポリ風ジェノベーゼ



## 【デザート：Desert】

*Tiramisu*

ティラミス 抹茶風味



## 【魚料理：Fish】

*Soft-Shell Shrimp Kadayif Rolls Yuzu Tartar Sauce*

ソフトシェルシュリンプのカダイフ巻き  
柚子タルタルソース



## 【肉料理：Main dish】

*Grilled Ezo Deer Fillet Berry and Balsamic Sauce*

蝦夷鹿ヒレ肉のグリル  
ベリーとバルサミコのソース



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ございます。

## 【前菜：Appetizer】

Argentine Red Shrimp and Avocado Tartare

アルゼンチン赤海老とアボカドのタルタル



## 【前菜：Appetizer】

Spicy Fried Octopus

イイダコのスパイシーフリット



## 【スープ：Soup】

Vegetable-Packed Minestrone

野菜たっぷりミネストローネ



## 【魚料理：Fish】

Salmon and Mushroom Foil Bake

サーモンとキノコのホイル焼き



## 【肉料理：Main dish】

Beef Tenderloin and Scamorza Affumicata

Involtini with Morel Sauce

牛モモ肉とスカモルツアアフミカータの  
インボルティーニ アミガサ茸のソース



## 【デザート：Desert】

Tiramisu

ティラミス 抹茶風味





# ベジタリアン対応パーティー冬メニュー

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！

## ～ヴィーガン冬メニュー・全4品～

Fresh Garden Salad with apple vinegar dressing

◇15種類の野菜サラダ アップルビネガードレッシング添え



Vegetable Fritto  
◇色々野菜のフリット



Spaghetti with Napa Cabbage and Avocado \*Please choose either tomato sauce or Soy Milk Cream Sauce  
◇白菜とアボカドのスパゲッティ \*トマトソース or 豆乳クリームソース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。