

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あります。

### 【前菜：Appetizer】

*Mini Quiche with Rapeseed Flowers and Snow Crab & Asparagus Potagele*

菜の花とズワイガニのミニキッシュ  
& アスパラガスのポターージュ



### 【パスタ：Pasta】

*Tallolini with Bamboo Shoots and Sun-Dried Tomatoes in Black Olive Sauce*

筍とドライトマトのタリオリーニ 黒オリーブソース



### 【メイン：Main dish】

*Milanese-style Beef Fillet Cutlet*

牛ヒレ肉のミラノ風カツレツ



### 【デザート：Desert】

*Strawberry Tart*

苺のタルト



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】

*Salmon and Vegetable Terrine*

サーモンと彩り野菜のテリーヌ



## 【サラダ：Salad】

*Whitebait Salad*

しらすのサラダ



## 【魚料理：Fish】

*Sautéed Spanish Mackerel with Herb Sauce*

サワラのソテー 香草ソース



## 【前菜：Appetizer】

*Basil and Cheese Meatloaf*

バジルとチーズのミートローフ



## 【パスタ：Pasta】

*Spear Squid and Rapini Penne Rigate with Tomato Sauce*

ヤリイカと菜の花のペンネリガーテ  
トマトソース



## 【肉料理：Main dish】

*Fricassee of Chicken*

大山鶏のフリカッセ



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あります。

## 【前菜：Appetizer】

Scallop Terrine  
ホタテのテリーヌ



## 【前菜：Appetizer】

Chicken and Dried Fruit Gallantine  
鶏肉とドライフルーツの  
ガランティーヌ



## 【サラダ：Salad】

Cherry Shrimp Salad  
桜海老のサラダ



## 【パスタ：Pasta】

Princess Scallop and Avocado Penne Rigate  
Soy Milk Cream Sauce  
姫ホタテとアボカドのペンネリガーテ  
豆乳クリームソース



## 【魚料理：Fish】

Sea Bream Meunière with Fresh Tomato Sauce  
真鯛のムニエル フレッシュトマト



## 【肉料理：Main dish】

Grilled Wagyu Beef Sirloin with Japanese-Style  
Wasabi Sauce  
和牛モモ肉のグリル 和風ワサビソース



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



## 【パスタ：Pasta】

Bamboo Shoot and Avocado Gnocchi  
筍とアボカドのニョッキ



## 【デザート：Desert】

Strawberry Tart  
苺のタルト



## 【魚料理：Fish】

Swordfish Meunière with Basil and Caper Sauce  
鯖のムニエル バジルとケッパーのソース



## 【肉料理：Main dish】

Grilled Devil's Treasure Pork Loin with Truffle Salt  
鬼の宝ポークヒレ肉のグリル トリュフ塩添え



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】

*Grilled Angel Shrimp Carpaccio Served with Rapeseed Flowers and Soy Koji Sauce*  
天使の海老の炙りカルパッチョ  
菜の花添え 醤油麹ソース



### 【スープ：Soup】

*Potato and Onion Potage*  
ジャガイモと玉ねぎのポタージュ



### 【肉料理：Main dish】

*Grilled Wagyu Beef Sirloin Rossini-Style*  
和牛モモ肉のグリル ロッシーニ風



### 【前菜：Appetizer】

*Bamboo Shoot and Camembert Cheese Fritters*  
筍とカマンベールチーズのフリット



### 【魚料理：Fish】

*Sea Bream Vapores with Basil Flavor*  
真鯛のヴァポーレ バジル風味



### 【デザート：Desert】

*Fruit Tart*  
フルーツタルト





# 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 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 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 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。