

B Plan ¥12,000

【卓盛料理】

全11品

戻りカツオのレアカツレツ
ケッパーとマスタードソース ミモザ風

合鴨のハムと焼茄子のバルサミコマリネ

栗とかぼちゃのフランときのごスープ
トリュフの香り

ツブ貝ときのごオープン焼き 香草バター風味

ハモンセラノとかぼちゃのロースト
イチジクのコンポート添え

ノルウェーサーモンのポワレ
白味噌風味のオランダーズソース

牛サーロインのロースト
黒ニンニクソースとマコモ茸を添えて

松茸の炊き込みご飯

海老と牛蒡天のおろし蕎麦

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全18品

パテドカンパーニュとシイタケの赤ワイン煮 ピンチョス仕立て

スモークサーモンとサワークリームのみース ラスク添え

鰻のバルサミコ蒲焼と焼茄子のおひたし 香味野菜を添えて

プロシュートとイチジクのサラダ ミモザ風

牛サーロインのロースト ザクロとバルサミコソース

あんぼ柿とサワークリームサンド&
蘭王たまごのクロワッサンサンド

にぎり寿司2種と稲荷寿司の盛り合わせ

海老と牛蒡の天ぷらのおろし蕎麦

合鴨と栗の茶碗蒸し

ズワイ蟹とインカの目覚めのドフィノワ風
グリエールチーズの香り

ツブ貝とさつまいものガーリックバターソース

ノルウェーサーモンのサルティンボッカ ポモドーロソース

鶏モモときのごディクセルオープン焼き

豚肩ロースとプルーンのフリカッセ

牛サーロインと海老芋のロースト シェリービネガーソース

鮭の味噌焼きの炊き込みご飯 いくら添え

デザート/コーヒー

【コース料理】

全9品

オマールコンソメゼリーとバターナッツのみース
キャビア添え

ノルウェーサーモンのミ・キュイと
千枚漬けと春菊のラビゴットソース

合鴨炭焼き 秋野菜のミネストローネ

白身魚ソテー トリュフ香るきのご
ヴィエノワーズ ロメスコソース

お口直しのシャーベット

牛サーロインのポワレ
イチジクのコンポートと赤ワインソース

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー

※上記価格にはお料理、指定内フリードリンク、会場費、基本備品料、音響照明費、税金・サービス料が含まれております。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。