

C Plan ¥15,000

【卓盛料理】

全11品

金目鯛と千枚漬けのミルフィーユ

牛サーロインのロースト 雲丹とキャビアを添えて

フォアグラのフランと
黒トリュフの赤ワインソース

鮑のフリカッセ
トランペット茸とシャンパンソース

ズワイ蟹と帆立貝柱のタルタル
アンディーブのサラダ

真鯛と豚ホホ肉のベーコン包み
アメリカーナソース

国産牛サーロインのソテー
シェリービネガーソース マコモ茸を添え

にぎり寿司4種

合鴨と白ねぎ 南蛮そば

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全18品

金目鯛のマリネと千枚漬け いくらと和風ジュレソース

牛サーロインのロースト 雲丹とキャビアを添えて

戻りカツオのレアカツレツ フルーツマトとカラスマリネ

テリーヌとチーズの盛り合わせ

黒毛和牛の生ハムとブドウのマリネ バルサミコクリーム

神戸ポークのロースカツサンド

にぎり寿司 盛り合わせ

合鴨と舞茸の天ぷら蕎麦

フォアグラのソテーと栗とかぼちゃのフラン 黒トリュフソース

帆立貝柱の殻焼き テルミドール風

真鯛の岩塩包み焼き いくらのブルブランソース

オマール海老とイトヨリ鯛のナーージュ仕立て 白味噌風味

鶏モモのグリル きのことジャンボマッシュルームのロースト

国産豚ロースのグリル ジロール茸とシードルソース

国産牛サーロインの鉄板焼 オイスターソースとマコモ茸添え

松茸の炊き込みご飯

デザート/コーヒー

【コース料理】

全9品

フォアグラと洋梨のブリュレ

ノルウェーサーモンのミ・キュイと
赤海老のテリーヌ 春菊のラビゴットソース

八幡平マッシュルームと玉葱のスープ
パイ包み焼き

舌平目と栗のムース ベルモット酒蒸し
サフランソース

お口直しのシャーベット

国産牛サーロインのグリル
秋野菜と黒トリュフの赤ワインソース

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。