

# B Plan ¥12,000

## 【卓盛料理】

全11品

マグロの炙りと胡麻豆腐 豆鼓ソース

合鴨の低温調理とポワローのビネグレットマリネ

アワビとずわい蟹のロワイヤル みぞれあんかけ

白子のムニエルと大根のコンソメ煮 バルサミソース

ハモンセラーノとモッツアレラチーズのサラダ仕立て

甘鯛と赤海老のムース ドライトマトとチョリソーのソース

牛サーロインのステーキ おろし野菜の和風ソース

握り寿司

海老天と明太とろろそば

デザート／コーヒー

## 【ビュッフェ料理】

全17品

### <冷製料理>

ハモンセラーノとドライフルーツのカッサータ

マグロの軽い炙り 薬味と茎わさび

オマール海老のコンソメジュレとセロリラブのムース

ローストビーフ ライスサラダ添え

豚ロースカツサンド デミグラスソース

握り寿司と稲荷寿司の盛り合わせ

海老天と明太とろろそば

### <温製料理>

海老とマッシュルームのアヒージョ

オニオンキャラメリゼのソーセージパイ

ポルチーニ茸のシーフードグラタン

白子のムニエルと大根のコンソメ煮 バルサミソース

白身魚とあん肝のブイヤベース仕立て  
ルイユソース添え

鶏モモの低温調理 サフランクリームソース

豚フィレのカツレツ フルーツトマトとバジルソース

牛サーロインのステーキ 赤ワインソース

### <デザート>

デザート／コーヒー

## 【コース料理】

全9品

蟹のプディング トマトのクリスタルゼリー イクラ添え

マグロのセサミ焼きと甘海老のフロマージュテッド  
金柑ソース

クラムチャウダーのパイ包み焼き

白身魚のソテーと真鱈白子の海老風味パン粉焼き  
白ワインソース

お口直しのソルベ

牛サーロインのグリル 冬野菜のロースト  
カフェドパリバター添え

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー