

C Plan ¥15,000

【卓盛料理】

全11品

ローストビーフ 西洋わさびソース

マグロと帆立貝柱のスマーク ウニのサバイオンソース

アワビのパイ包み焼き シャンパンソース イクラ添え

フォアグラのムニエルと大根のコンソメ煮
赤ワインソース

ハモンセラーノとモッツァレラチーズのフルーツサラダ

オマール海老とアンコウのブイヤベース仕立て
ルイユソース添え

国産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

合鴨ロースと白ネギの南蛮蕎麦

デザート／コーヒー

【ビュッフェ料理】

全18品

<冷製料理>

オマール海老のコンソメジュレとセロリラブのムース キャビア添え

マグロと帆立貝柱の軽いスマーク リンゴとフヌイユのサラダ

フォアグラと洋梨のブリュレ

合鴨の低温ロースト 金柑のコンポート添え

ローストビーフ 西洋わさびソース

テリーヌとチーズの盛り合わせ

白イカとキャビアのカッペリーニ

握り寿司

<温製料理>

ウニとあん肝のロワイヤル 柚子風味

帆立貝柱の殻焼き トリュフバターソース

オマール海老とアンコウのブイヤベース仕立て ルイユソース添え

フォアグラのムニエルと大根のコンソメ煮 バルサミコソース

真鯛の岩塩包み焼き ブールブランソース

黒毛和牛のハンバーグ おろし野菜の和風ソース

蘭王たまごと蟹とふかひれ入りあんかけチャーハン

国産牛サーロインの鉄板焼き 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

オマール海老のコンソメジュレとセロリラブのムース
キャビア添え

ずわい蟹と帆立貝柱テリーヌ&寒鰯のタルタル仕立て

ポルチーニ茸のクラムチャウダー パイ包み焼き

アンコウのブランダード ウニとハーブ添え
ドライマトソース

お口直しのソルベ

国産牛サーロインのソテー
フォアグラとリンゴプティタルト添え
カルバドスのソース

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー