

B Plan ¥12,500

【卓盛料理】

全11品

生ハムと新玉ねぎのブランマンジェ

キハダマグロのセサミ焼き 食べるオリーブオイル添え

ハマグリのお茶碗蒸し あおさ海苔ソース

牛タンとマッシュポテトのアッシュェパルマンティエ

スモークサーモントラウトのニース風サラダ

白身魚とムール貝のアクアパッツァ

牛サーロインのステーキ おろし野菜の和風ソース

筍と穴子の海鮮ちらし寿司

海老天と山菜蕎麦

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

<冷製料理>

生ハムと新玉ねぎのブランマンジェ

キハダマグロのグリル 食べるオリーブオイル添え

国産牛モモのローストビーフ 赤紫蘇のジュレソース

グリルチキンのシーザーサラダ

厚焼きたまごのサンドウィッチ

握り寿司2種と稲荷寿司の盛り合わせ

海老天と山菜蕎麦

<温製料理>

ホタルイカのロワイヤル あおさ海苔のソース

桜海老とじゃがいものドフィノワ風グラタン

新玉ねぎのキャラメリゼ ソーセージパイ

白身魚とほうれん草のオランダーズ焼き

チキン南蛮 アボカドのタルタルソース

豚肩ロースのハニーマスタード焼き キャラウェイの香り

牛サーロインのステーキ おろし野菜の和風ソース

シーフードのパエリア風

<デザート>

デザート／コーヒー

【コース料理】

全9品

新玉ねぎとハマグリのお茶碗蒸し

鱈のコンフィ

金山寺味噌のバーニャカウダーソース

春野菜とアサリのミネストローネスープ

白身魚のソテー 木の芽パン粉バター焼き
ブルブランソース

お口直しのソルベ

牛サーロインのソテー

桜海老とじゃがいものミルフィーユグラタン
桜の花とフォンドヴォーソース

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー