

C Plan ¥15,500

【卓盛料理】

全11品

サザエのつぼ焼き 海老バターソース

合鴨の低温ロースト はっさくとカシューナッツのソース

アワビのロワイヤル 肝ソース

フォアグラのココット焼き オニオングラタン風

フルーツトマトと空心菜のサラダ 黒酢ドレッシング

イトヨリダイとハマグリのアクアパッツァ

国産牛サーロインのステーキ 黒トリュフソース

握り寿司

海老天と稲庭うどん

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全18品
<冷製料理>

イトヨリダイの炙り ウドと山菜のピクルス添え

オマール海老のコンソメジュレとホッキ貝のマリネ

ホタルイカとクスクスのサラダ

海老のカツレツサンド しば漬けのタルタルソース

国産牛サーロインのローストビーフ 食べるオリーブオイル添え

フォアグラとイチゴのブリュレ

握り寿司

桜海老の汁なし担々麺

<温製料理>

アワビのロワイヤル 雲丹ソース

真鯛の岩塩包み焼き ブールブランソース

赤海老とメバルのアクアパッツァソース

サザエのつぼ焼き 海老バターソース

鶏モモの低温調理 春キャベツとアンチョビのバーニャカウダーソース

国産豚ロースのグリル ふきのとうのベアルネーズソース

国産牛サーロインのステーキ 赤ワインソース

紅ずわい蟹と山菜ピラフ 天津飯スタイル

<デザート>

デザート／コーヒー

【コース料理】

全9品

ホワイトアスパラガスの
ブランマンジェとオマールコンソメ
キャビア添え

桜鱈のミキュイ
金山寺味噌のバーニャカウダーソース
真鯛と筍のタルタル 木の芽のジェノベーゼ

ハマグリと新ごぼうのクラムチャウダー パイ包み焼き

鱈と赤海老のプレゼ ナージュ仕立て
アイオリソース添え

お口直しのソルベ

国産牛サーロインのソテー
フォアグラと新玉ねぎのタルト
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