

C Plan ¥15,500

【卓盛料理】

全11品

キハダマグロのセサミ焼き
梅のタップナードソース

ホワйтアスパラガスのブルーテ
アワビと山菜のマリネ

白身魚のムース カダイフ巻き アメリケーヌソース

フォアグラのココット焼き オニオングラタン風

フルーツマトと空心菜のサラダ
バルサミコドレッシング

真鯛と海老しんじょうの桜の葉包み
洋風五目あんかけ

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

合鴨ロースの稲庭うどん

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全18品

<冷製料理>

海老のフリット スイートチリマヨネーズ

鯛の昆布締めと春野菜のマリネ

黒毛和牛の生ハムとマスカルポーネ フルーツサラダ

桜鱈のカツレツ フォカッチャサンド しば漬けのタルタルソース

コールドビーフ 食べるオリーブオイル添え

ホワйтアスパラガスのブルーテ ホタルイカのマリネ

握り寿司

アワビと春野菜のカッペリーニ オマールコンソメのジュレ

<温製料理>

ホタルイカと筍の籠蒸し 金山寺味噌ソース

真鯛の岩塩包み焼き 桜風味のブルブランソース

シーフードとタイラギ貝のチリソース炒め

紅ずわい蟹と白身魚のムース カダイフ巻き アメリケーヌソース

鶏モモの低温調理

春キャベツとXO醤と焦がしバターソース

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ロースト 黒トリュフソース

海老のチャーハン ふかひれ入りあんかけ 天津飯スタイル

【コース料理】

全9品

ホワйт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

ノルウェーサーモンのミ・キュイ
金山寺味噌のバーニャカウダーソース
タイラギ貝の炙りと筍のテリーヌ
木の芽のジェノベーゼ

春野菜のチャウダースープ

鰯とハマグリブレゼ あおさ海苔ナージュ仕立て

お口直しのソルベ

国産牛サーロインとフォアグラのロッシェニ風
トリュフとジャガイモのピューレ添え

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー

<デザート>

デザート／コーヒー