

A Plan ¥9,500

✕ マークは料理長のいちおしです

【卓盛料理】

全11品

生ハムと人参のパルフェ

鰹の炙り ザクロのジュレ

きのこの茶碗蒸し

サーモントラウトとほうれん草のニョッキグラタン

ベーコンと秋野菜のローストサラダ ミモザ風

✕ 白身魚のソテー 柚子風味の焦がしバターソース

✕ 牛肩ロースのすき焼き風

炙りしめ鯖のちらし寿司

赤出し

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

<冷製料理>

✕ きのこのブランマンジェ

鰹の炙り 柚子胡椒のジュレソース

甘海老とドライマトのタブレ

ベーコンと秋野菜ローストサラダ ミモザ風

かぼちゃとクリームチーズのサンドウィッチ

炙りしめ鯖のちらし寿司

なめこおろし蕎麦

<温製料理>

ゆり根の茶碗蒸し みぞれ餡

パンプキンシェパーズパイ

秋茄子の麻婆春雨

白身魚のソテー 柚子の焦がしバターソース

✕ 鶏モモと椎茸パウダーのパン粉焼き マスタードソース

豚トロのブレゼ 白いんげん豆とオリーブの煮込み

✕ 牛肩ロースのソテーと根菜のペペロンチーノ風

栗ときのこの炊き込みご飯

<デザート>

デザート／コーヒー