

B Plan ¥12,500

✂ マークは料理長のいちおしです

【卓盛料理】

全11品

【ビュッフェ料理】

全17品

【コース料理】

全9品

<冷製料理>

✂ スモークサーモントラウトとかぶの千枚漬け
ミルフィーユ仕立て

甘海老とハーブのサワークリーム ラスク添え

✂ 牛モモのローストビーフ ザクロのジュレ

生ハムと秋野菜ローストサラダ ミモザ風

蓮根きんぴらと明太マヨネーズのタルティース

握り寿司と稲荷寿司の盛り合わせ

舞茸の天ぷらとおろし蕎麦

<温製料理>

海老と栗の茶碗蒸し

長芋のドフィノワ風グラタン

秋野菜のソーセージパイ

✂ 白身魚とムール貝のブイヤベース仕立て

✂ 鶏モモのデュクセル オーブン焼き

✂ 豚肩ロースの酢豚 アップルビネガー仕立て

✂ 牛サーロインと里芋のロースト 焦がし玉ねぎソース

烏賊の一夜干しとさつまいものおこわ

<デザート>

デザート／コーヒー

きのこのブランマンジェ 生ハム添え

鯉のタリアータ 柚子のラビゴットソース

パンプキンチャウダースープ

✂ 白身魚とデュクセルのポーピエット仕立て
白ワインソース

お口直しのシャーベット

✂ 牛サーロインのソテー
ドライイチジクと赤ワインソース

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー

温度卵ときのこのハーブマリネ 生ハム添え

✂ スモークサーモントラウトと人参のギモーヴ

海老と栗の茶碗蒸し

✂ 鶏むねと香味野菜のつくね 照り焼き山椒ソース

秋野菜のローストサラダ イチジクのコンポート添え

✂ 白身魚と海老のムース クレピネット巻き
アメリカヌソース

✂ 牛サーロインのロースト おろし野菜ソース

豚肩ロースのルーロー飯

干し海老と切り干し大根のシャンタン

デザート

コーヒー