

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

甘海老のタルタル グリビッシュソース

✕ スモークサーモントラウトとかぶの千枚漬け
菊花ジュレソース

紅ずわい蟹とカリフラワーの茶碗蒸し

✕ ビーフシチューとマッシュポテトのアッシパルマンティエ

生ハムと冬野菜のローストサラダ
バーニャカウダーソース

白身魚と海老のブイヤベース 白味噌仕立て

✕ 牛サーロインのステーキ おろし野菜の和風ソース

麻婆豆腐チャーハン

わかめとザーサイの玉子スープ

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

<冷製料理>

生ハムとドライフルーツのカッサータ

✕ ビンチョウマグロの炙り エゴマの醤油ジュレ

✕ 小海老のフリット いぶりがっこのマヨネーズ和え

スモークサーモントラウトと冬野菜のローストサラダ
バーニャカウダーソース

豚ロースカツサンド 赤味噌のデミグラスソース

握り寿司と稲荷寿司の盛り合わせ

豆乳クリームのだんご

<温製料理>

たら白子の茶碗蒸し

紅ずわい蟹とかぶのクリームグラタン

✕ 鰯の幽庵焼き 大根のコンソメ仕立て

✕ 白身魚とムール貝のブイヤベース風

鶏モモの五香粉パン粉焼き チリソース

豚肩ロースのロースト 麴甘酒のマリネ 柚子バターソース

✕ 牛サーロインのステーキ
黒ニンニクのシェリービネガーソース

チャーシューと白菜キムチのピラフ オムライス仕立て

<デザート>

デザート／コーヒー

【コース料理】

全9品

✕ 人参のムース バニラの香り
甘海老のタルタル仕立て鶏モモとナッツのバロンティース
金柑のラビゴットソース 冬野菜のグレッグ

ビーツのマンハッタンクラムチャウダー

✕ 白身魚のルーレ タラ白子のクロケッタ添え

お口直しのシャーベット

✕ 牛サーロインのソテー 冬野菜のタルト
フォンドヴォーとカフェ・ド・パリ・バター

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー