

C Plan ¥15,500

✂ マークは料理長のいちおしです

【卓盛料理】

全11品

✂ 鰻のバルサミコ蒲焼き 黒米の焼きリゾット

ローストビーフ クランベリーソース

あん肝とコンソメのロワイヤル

✂ 白身魚ムースのショーソン パイ包み焼き
白ワインソース

ブッラータチーズと洋ナシのカプレーゼ

✂ オマール海老のテルミドール

国産牛サーロインのステーキ トリュフの赤ワインソース

握り寿司

合鴨と下仁田ネギのにゅう麺 コンソメスープ仕立て

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全18品

<冷製料理>

タイラギ貝と北寄貝のミルフィーユ仕立て

✂ 牛タンの低温ロースト 九条ねぎとナッツのラビゴットソース

✂ フォアグラのムース 金柑のコンポート

タラ白子のポシェ ポン酢ジュレ 柚子胡椒風味

牛モモのローストビーフ 金山寺味噌ソース

海老カツサンド いぶりがっこのタルタルソース

握り寿司

<温製料理>

あん肝とコンソメのロワイヤル

トリュフのドフィノワ風グラタン

紅ずわい蟹と黄ニラの中華風オムレツ

✂ 知床サーモンのパイ包み焼き アメリケーヌソース

豚フィレのサルティンボッカ カカオのフォンドヴォーソース

✂ フォアグラ入りハンバーグ 照り焼きソース

国産牛ロースのステーキ おろし野菜ソース

✂ 中華おこわ フカヒレあんかけ

合鴨と下仁田ネギの南蛮蕎麦

<デザート>

デザート／コーヒー

【コース料理】

全9品

カリフラワースのブランマンジェ キャビア添え

牛タンと鶏モモのテリーヌ 鰯の炙り
紅芯大根のジュレ

✂ 海老のビスクと牛蒡のフラン 二層仕立て

✂ アンコウのガランティーヌ シャンパンソース

お口直しのシャーベット

国産牛サーロインのソテー
フォアグラとトリュフのロッシーニ風 カカオの香り

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー