

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

とうもろこしムース 生ハム添え

キハダマグロの炙り
ドライトマトと枝豆のラビゴットソース✂じゃがいもの冷製スープとコンソメゼリー
パリソワール仕立て

太刀魚と夏野菜の煮込み 香草パン粉焼き

豚肩ロースの冷しゃぶと薬味のサラダ仕立て
梅肉ドレッシング添え

✂白身魚のオランダーズ焼き サルサポモドーロソース

✂牛サーロインのステーキ
焦がしにんにくのビネガーソース

夏野菜のタコライス

冷やし中華

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

<冷製料理>

甘海老と温度たまごのもずく酢ゼリー
フィンガーライム添え

✂ 鱧とイカのマリネ グリーンソース

✂ カマンベールチーズの冷製茶碗蒸し

グリルチキンのシーザーサラダ

タコス風フォカッチャサンド

握り寿司と稲荷寿司の盛り合わせ

冷やし中華

<温製料理>

✂ 四川風 麻婆豆腐

キーマカレーのラザニア

✂ ソフトシェルシュリンプとポテトのエスカルゴバターソース

メカジキのピカタ ポモドーロソース

✂ 鶏モモのバロティーヌ すだちバターソース

✂ スペアリブ クリスピースパイスイ和え

✂ 牛サーロインのステーキ おろし野菜の和風ソース

シーフードガーリックライス アメリケーヌソース

<デザート>

デザート／コーヒー

【コース料理】

全9品

甘海老とからすみのカッペリーニ トマトのゼリー添え

✂ 合鴨のキャラメリゼ 夏野菜のタブレ ラビゴットソース

とうもろこしのすり流し コンソメの冷製茶碗蒸し

白身魚のソテー 白ワインソース シークワーサーの香り

お口直しのソルベ

✂ 牛サーロインのソテー 夏野菜のキッシュロレーヌ
実山椒の赤ワイン煮とフォンドヴォーのソース

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー