

B Plan ¥12,500

【卓盛料理】

全11品

甘海老とハーブのフロマージュブラン

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

栗とかぼちゃのフラン キのこスープ

ツブ貝とさつまいものオープン焼き
ブルーチーズのクリームソース生ハムと秋野菜のローストサラダ
イチジクのコンポート添えアトランティックサーモンのアーモンド焼き
トマトとケッパーソース牛サーロインのロースト
黒ニンニクとシェリービネガーソース

鶏の味噌焼き キのこの炊き込みご飯

牛蒡の天ぷらとおろし蕎麦

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

<冷製料理>

甘海老とハーブのフロマージュブラン

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

生ハムとかぼちゃのサラダ ミモザ風

牛モモのローストビーフ ザクロのジュレ

あんぼ柿とサワークリームサンド&蘭王たまごのクロワッサンサンド

握り寿司と稲荷寿司の盛り合わせ

牛蒡の天ぷらとおろし蕎麦

<温製料理>

海老と栗の茶碗蒸し

オイルサーディンとインカのめざめのドフィノワ風グラタン

ツブ貝とさつまいものココット焼き
ガーリックバターソース

白身魚とムール貝のブイヤベース仕立て

鶏モモときのこのデュクセル オープン焼き

豚肩ロースとプルーンのフリカッセ

牛サーロインと里芋のロースト シェリービネガーソース

鮭の味噌焼き キのこの炊き込みご飯

<デザート>

デザート／コーヒー

【コース料理】

全9品

甘海老とバターナッツかぼちゃのプディング

戻り鰹のタリアート 春菊のラビゴットソース

さつまいもとパースニップのポタージュスープ

白身魚のソテー キのこのデュクセルと
ムール貝のムクラードソース

お口直しのシャーベット

牛サーロインのソテー
ビーツのコンポートと赤ワインソース エピス風味

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー