

C Plan ¥15,500

【卓盛料理】

全11品

キハダマグロのレアカツレツ
ケッパーとマスタードソース ミモザ風

フォアグラと安納芋のクレームブリュレ

鰻と秋野菜のせいろ蒸し

海老のカダイフ巻き
アメリカヌソース エストラゴン風味

フルーツマトと柿のカプレーゼ

甘鯛と帆立貝柱のナージュ仕立て

国産牛サーロインのソテー
赤ワインソース マコモ茸添え

握り寿司

合鴨と白ねぎの南蛮蕎麦

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全18品

<冷製料理>

オマール海老のコンソメジュレとシャコのマリネ

秋刀魚とインカのめざめのテリーヌ

鰹のレアカツレツ フルーツマトとカラスマリネ

フォアグラとあんぼ柿のクレームブリュレ

国産牛の生ハムとブドウのマリネ バルサミコクリーム

ミートパティときのこのフォカッチャサンド

握り寿司

合鴨と舞茸の天ぷら蕎麦

<温製料理>

アワビとなめこのロワイヤル

知床サーモンのクリビヤック 白ワインソース

甘鯛と赤海老のナージュ仕立て 白味噌風味

鰻と秋野菜のせいろ蒸し

鶏モモと牛蒡の赤ワイン煮 バロンティーマ仕立て

豚ロースのグリル ジロール茸とシードルソース

国産牛サーロインのソテー オイスターソース マコモ茸添え

海老ときのこのガーリックライス

<デザート>

デザート／コーヒー

【コース料理】

全9品

フォアグラと栗の渋皮煮 クレームブリュレ

ノルウェーサーモンのミキユイ 鰻と里芋のテリーヌ
春菊のラビゴットソース

合鴨ときのこのスープ パイ包み焼き

甘鯛のポアレ ドライトマトとベルモットソース

お口直しのシャーベット

国産牛サーロインのソテー マコモ茸のオランダーズ焼き
黒トリュフの赤ワインソース

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー

※上記価格にはお料理、指定内フリードリンク、会場費、基本備品料、音響照明費、税金・サービス料が含まれております。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。