

A Plan ¥9,000

【卓盛料理】

全11品

生ハムとナッツ入りドライフルーツのカッサータ

カツオの炙り トンナートソース

あさりのロワイヤル 和出汁とあおさ海苔のソース

ロールキャベツと桜エビのクリームグラチネ

ベーコンとポテトのニース風サラダ

白身魚とムール貝のアクアパッツァ

牛肩ロースと香味野菜のソテー ジャポネソース

海鮮と山菜のちらし寿司

赤出汁

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

生ハムとえんどう豆のパパロア

スモークサーモンとナッツ入りドライフルーツの
カッサータ

カツオの炙り トンナートソース

ベーコンとジャガイモのニース風サラダ

オレンジコンフィチュールと
サワークリーム&ビーフパストラミのサンドウィッチ

海鮮と筍のちらし寿司

山菜おろし蕎麦

桜海老のロワイヤル あおさ海苔のソース

新玉ねぎとじゃがいものドフィノワ風グラタン

しらすのレアスクランブルエッグ アヒージョソース

白身魚とムール貝のアクアパッツァ

鶏もも肉のコンフィー 木の芽パン粉焼き

豚肩ロース肉のはちみつロースト キャラウェイの香り

ビーフシチュー 春野菜と共に

蘭王たまごと山菜のピラフ

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。

B Plan ¥12,000

【卓盛料理】

全11品

ハモンセラノとナッツ入りドライフルーツの
カッサータ

初ガツオの炙り トンナートソース

但馬どりのロワイヤル
和出汁とあおさ海苔のソース

ロールキャベツと桜エビのクリームグラチネ

ベーコンとポテトのニース風サラダ

メバルと蛤のアクアパッツァ

牛サーロインのステーキ
おろし野菜の和風ソース

筍の炊き込みご飯

海老天と山菜蕎麦

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

生ハムとえんどう豆のパパロア

海老とトマトのコンポート 梅酒ジュレを添えて

初ガツオの炙り トンナートソース

牛サーロインのレアロースト 赤紫蘇と酒盗のゼリー

オレンジコンフィチュールと
サワークリーム&ビーフパストラミのサンドウィッチ

にぎり寿司2種と稲荷寿司の盛り合わせ

海老天と山菜蕎麦

桜海老と蛸烏賊のロワイヤル あおさ海苔のソース

新玉ねぎとじゃがいものドフィノワ風グラタン

サーモンのピカタ 桜の和風餡かけ

白身魚と蛤のアクアパッツァ 春野菜と共に

鶏肉の低温調理 春キャベツとアンチョビの
バーニャカウダーソース

豚肩ロース肉のはちみつロースト キャラウェイの香り

牛サーロインのステーキ おろし野菜の和風ソース

筍の炊き込みご飯

デザート/コーヒー

【コース料理】

全9品

帆立貝柱のスモークとトマトのコンポート
梅酒ゼリーとキャビア添え

鱈のコンフィー 赤紫蘇のジェノベーゼソース

新玉ねぎと林檎のポタージュ
鶏もも肉の甘酒ロースト

白身魚と海藻バターアンクルート
蛤と木の芽の白ワインソース

お口直しのソルベ

牛サーロインのソテー
フォアグラのラペと桜えびのタルト添え
桜の花とフォンドヴォーソース

パン

ホテルパティシエオリジナルデザート

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。

C Plan ¥15,000

【卓盛料理】

全11品

えんどう豆のババロア いくら添え

マグレ鴨の低温ローストと帆立貝柱の
スモーク トンナートソース

アワビのロワイヤル
和出汁とおおさ海苔のソース

フォアグラのムニエル オニオングラタン風

トマトとフィノッキオのバルサミコマリネ

オマール海老と蛤のアクアパッツァ

国産牛サーロインのステーキ
おろし野菜の和風ソース

にぎり寿司

海老天と山菜蕎麦

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全18品

金目鯛の炙り えんどう豆のババロア

初ガツオの炙りと帆立貝柱のスモーク トンナートソース

オマール海老のコンソメジュレと
新玉ねぎのコンフィチュール キャビア添え

苺とフォアグラのブリュレ

牛サーロインのレアロースト 赤紫蘇と酒盗のゼリー

ハモンセラノとチーズの盛り合わせ

にぎり寿司3種盛り合わせ

海老天と山菜蕎麦

雲丹と海老のロワイヤル おおさ海苔のソース

ポルチーニ茸と白身魚のドフィノワ風

オマール海老と鱈のアクアパッツァソースとカラスミ

フォアグラのムニエルと大根のコンソメ煮
桜海老の白味噌ソース

鶏肉の低温調理 春キャベツとアンチョビの
バーニャカウダーソース

豚肩ロース肉のハチミツロースト キャラウェイの香り

国産牛サーロインの鉄板焼き おろし野菜の和風ソース

ずわい蟹と山菜のピラフ フカヒレ入り天津飯スタイル

デザート / コーヒー

【コース料理】

全9品

ホワイトアスパラのブランマンジェと
オマールコンソメ 雲丹を添えて

鱈のコンフィー 赤紫蘇のジェノベーゼソース
真鯛のタルタル仕立て

新ごぼうとアワビのポタージュ パイ包み焼き

メバルと海藻バターアングルート
赤海老と白ワインソース カラスミ添え

お口直しのソルベ

国産牛サーロインのソテー
フォアグラのラペと桜えびのタルト添え
黒トリュフと赤ワインのソース

パン

ホテルパティシエ オリジナルデザート

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。