

B Plan ¥12,500**【卓盛料理】**

全11品

- 生ハムと新玉ねぎのブランマンジエ
- 海老のフリット スイートチリマヨネーズ
- ハマグリの茶碗蒸し あおさ海苔ソース
- 鶏モモの油淋鶏 花椒のパン粉焼き
- スマーカーサーモントラウトのニース風サラダ
- 白身魚とムール貝のアクアパッツア
- 牛サーロインのステーキ おろし野菜ソース
- 桜海老と蘭王たまごのチャーハン
- 魚麺とわかめのシャンタンスープ
- デザート
- コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

- 海老のマリネ カクテルソース 紹興酒風味
- マグロのグリル 刻みわさびのビネグレットソース
- 牛モモのロースト 山菜のジュレソース
- 蒸し鶏と中華クラゲのシーザーサラダ
- 出汁巻きたまごのサンドウィッチ
- 握り寿司と稻荷寿司の盛り合わせ
- 細うどんの冷やし担々麺

- ハマグリの茶碗蒸し あおさ海苔のソース
- 桜海老の五目焼きビーフン
- アトランティックサーモンのクリビヤック
桜風味の白ワインソース
- 白身魚とイカの中華醤油蒸し
- チキン南蛮 アボカドのタルタルソース
- 豚肩ロース塩麹マリネ 刻みわさびソース
- 牛サーロインのステーキ オイスターソース
- パエリア風 シーフードピラフ

【デザート】

デザート／コーヒー

【コース料理】

全9品

- そら豆のムース コンソメジュレと生ハム添え
- 真鯛の湯霜造り 木の芽と筍のラビゴットソース
- 新玉ねぎのポタージュ
- 白身魚ソテー 桜海老のパン粉焼き
桜の花と白ワインソース
- お口直しのソルベ
- 牛サーロインのソテー 春キャベツのキッシュロレーヌ
赤ワインソース
- パン
- ホテルパーティシェ特製デザート
- コーヒー