

## B Plan ¥12,500

### 【卓盛料理】

全11品

### 【ビュッフェ料理】

全17品

### 【コース料理】

全9品

#### <冷製料理>

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  
握り寿司と稲荷寿司の盛り合わせ  
細うどんの冷やし担々麺

#### <温製料理>

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  
豚肩ロース塩麴マリネ 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

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

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー

生ハムと新玉ねぎのブランマンジェ  
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  
スモーク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ァ  
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