

**C Plan ¥15,500****【卓盛料理】**

全11品

- キハダマグロのセサミ焼き  
梅のタブナードソース
- ホワイトアスパラガスのブルーテ  
アワビと山菜のマリネ
- 白身魚のムース カダイフ巻き アメリケーヌソース
- フォアグラのココット焼き オニオングラタン風
- フルーツトマトと空心菜のサラダ  
バルサミコドレッシング
- 真鯛と海老しんじょうの桜の葉包み  
洋風五目あんかけ
- 国産牛サーロインのステーキ 黒トリュフソース
- 握り寿司
- 合鴨ロースの稻庭うどん
- デザート
- コーヒー

**【ビュッフェ料理】**

全18品

**<冷製料理>**

- 海老のフリット スイートチリマヨネーズ
- 鯛の昆布締めと春野菜のマリネ
- 黒毛和牛の生ハムとマスカルポーネ フルーツサラダ
- 桜鱈のカツレツ フォカッチャサンド しば漬けのタルタルソース
- コールドビーフ 食べるオリーブオイル添え

- ホワイトアスパラガスのブルーテ ホタルイカのマリネ
- 握り寿司

- アワビと春野菜のカッペリーニ オマールコンソメのジュレ

**<温製料理>**

- ホタルイカと筍の籠蒸し 金山寺味噌ソース
- 真鯛の岩塩包み焼き 桜風味のブルーブランソース
- シーフードとタイラギ貝のチリソース炒め
- 紅ずわい蟹と白身魚のムース カダイフ巻き アメリケーヌソース
- 鶏モモの低温調理  
春キャベツとXO醤と焦がしバターソース
- 豚ロースのグリル ふきのとうのベアルネーズソース
- 国産牛サーロインのロースト 黒トリュフソース
- 海老のチャーハン ふかひれ入りあんかけ 天津飯スタイル

**<デザート>**

デザート／コーヒー

**【コース料理】**

全9品

- ホワイトアスパラガスのプランマンジェと  
オマールコンソメ キャビア添え

- ノルウェーサーモンのミ・キュイ  
金山寺味噌のバーニヤカウダーソース
- タイラギ貝の炙りと筍のテリーヌ  
木の芽のジェノベーゼ

- 春野菜のチャウダースープ

- 鰯とハマグリのブレゼ あおさ海苔ナージュ仕立て

- お口直しのソルベ

- 国産牛サーロインとフォアグラのロッシーニ風  
トリュフとジャガイモのピューレ添え

- パン

- ホテルパーティシェ特製デザート

- コーヒー