

B Plan ¥12,500

【卓盛料理】

全11品

枝豆のムース 生ハム添え

キハダマグロの炙り 梅肉ジュレと薬味添え

とうもろこしの冷製スープとコンソメゼリー

ツブ貝とインカのめざめのココット焼き
オリーブのアヒージョソース

甘海老とグレープフルーツのカッペリーニ

太刀魚のムニエル
レモンとクルトンの焦がしバターソース

牛サーロインのステーキ おろし野菜の和風ソース

夏野菜のタコライス

鰻の天ぷらとおろし蕎麦

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

<冷製料理>

胡麻豆腐と枝豆のすり流し

ビンチョウマグロと蛸のマリネ グリーンソース

甘海老とグレープフルーツのカッペリーニ

国産牛モモのローストビーフ サルサソース

グリルチキンとアボカドのコブサラダ

握り寿司2種と稲荷寿司の盛り合わせ

鰻の天ぷらとおろし蕎麦

<温製料理>

海老と焼きとうもろこしのロワイヤル

バターチキンカレーのアッシュェパルマンティエ

太刀魚のアヒージョ ドライマトとオリーブのソース

カジキマグロのガーリックパン粉焼き ポモドーロソース

鶏モモのコンフィー すだちバターソース

豚肩ロースのビール煮込み

牛サーロインのステーキ おろし野菜の和風ソース

シーフードピラフ パエリア風

<デザート>

デザート／コーヒー

【コース料理】

全9品

赤パプリカのムースとトマトコンソメ
イクラ添え

合鴨の低温調理 デラウェアとバルサミコのソース

とうもろこしの冷製スープ パリソワール仕立て

白身魚のプレゼ 海老とピスタチオのスフレ
新生姜の白ワインソース

お口直しのソルベ

牛サーロインのソテー 夏野菜のミルフィーユグラタン
実山椒の赤ワイン煮とフォンドヴォーのソース

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー