

C Plan ¥15,500

【卓盛料理】

全11品

サザエのつぼ焼き 雲丹バターソース

キハダマグロと帆立貝柱の炙り
食べるオリーブオイル添え

フォアグラのソテーと焼きとうもろこしのフラン
赤ワインソース

鱸のパイ包み ショーソン仕立て
ブルブランソース

冷製ミネストローネのゼリー寄せ

オマール海老と夏野菜のデュグレレ風ソース

国産牛サーロインのステーキ
シェリービネガーのシャリアピンソース

握り寿司

海老の天ぷらとすだち蕎麦

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全18品

<冷製料理>

海老フリット スイートチリマヨネーズソース
キハダマグロと帆立貝柱の炙り マリニエールソース
オマール海老のコンソメジュレとビシソワーズ
フォアグラのブリュレ エスプレッソ風味
国産牛モモのローストビーフ 食べるオリーブオイル添え
なにわポークのカツサンド
握り寿司盛り合わせ
冷やし担々麺

<温製料理>

フォアグラのソテーと焼きとうもろこしのフラン 赤ワインソース
鱸のパイ包み焼き フレッシュトマトのベアルネーズソース
オマール海老と真鯛のデュグレレ風ソース
鰻のせいり蒸し
鶏モモのコルドンブルー フルーツトマトのケッカソース
豚肩ロースのロースト 塩レモンと豆鼓のソース
国産牛サーロインのステーキ シェリービネガーのシャリアピンソース
海老のガーリックライス

<デザート>

デザート／コーヒー

【コース料理】

全9品

オマール海老のプディング ガスパチョソース
サワークリームとキャビア添え

合鴨の低温調理 デラウェアとバルサミコのソース
帆立貝柱の冷製マリニエール

桃のビシソワーズ からすみのカッペリーニ

真鯛と赤海老のソテー イクラとすだちのバターソース

お口直しのソルベ

国産牛サーロインのソテー
塩レモンのベアルネーズソース
フォアグラのソテーと焼きポレンタ添え

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー