

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>

ビンチョウマグロのセサミ焼き 豆鼓ソース
合鴨のアスパック 蘭王たまごのグリビッシュソース
紅ずわい蟹のロワイヤル
牛タンのシチューとマッシュポテトの
アッシュェパルマンティエ
生ハムと冬野菜のローストサラダ
バーニャカウダーソース

生ハムとドライフルーツのカッサータ
ビンチョウマグロの炙り 薬味と茎わさび
小海老のフリット スイートチリマヨネーズソース
ローストビーフ りんごとポテトのサラダ添え
豚ロースカツサンド デミグラスソース
握り寿司と稲荷寿司の盛り合わせ
海老の天ぷらと明太とろろそば

<温製料理>

アンコウのソテーと海老のムース ブイヤベース仕立て
牛サーロインのステーキ おろし野菜の和風ソース
握り寿司と稲荷寿司の盛り合わせ
海老の天ぷらと明太とろろそば
デザート
コーヒー

かぼちゃのロワイヤル
明太子とじゃがいものグラタンドフィノワ風
鱈白子のムニエルと大根のコンソメ煮 バルサミコソース
白身魚の柚子味噌オランダーズ焼き
鶏モモの赤ワイン煮 コック・オ・ヴァン
豚肩ロースの塩麴ロースト
牛サーロインのステーキ シャリアピンソース
豚バラと蘭王たまごのルーロー飯

<デザート>

デザート／コーヒー

カマンベールチーズとりんごのコンポート 生ハム添え
ビンチョウマグロのセサミ焼きと紅ずわい蟹のアスパック
金柑のラビゴットソース
ビーツのミネストローネ
白身魚のポアレ 鱈白子の香草パン粉焼き アルベール風
お口直しのシャーベット
牛サーロインのソテー 冬野菜のロースト
カフェ・ド・パリ・バター添え
パン
ホテルパティシエ特製デザート
コーヒー