

C Plan ¥15,500

【卓盛料理】

全11品

キハダマグロとタイラギ貝の炙り
金柑のラビゴットソース

ローストビーフ ポン酢ジュレ 柚子胡椒風味

ふかひれ入りシャンタンスープ

アワビと白身魚ムースのパイ包み焼き 白ワインソース

小海老のフリットとクレソンのサラダ

オマール海老と金目鯛のブイヤベース仕立て

国産牛サーロインのステーキ おろし野菜和風ソース

握り寿司 3種盛り合わせ

合鴨と白ネギの南蛮蕎麦

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全18品

<冷製料理>

オマール海老のコンソメジュレとセロリラブのソース

合鴨の低温ロースト 金柑のラビゴットソース

フォアグラと柚子のムース もなか添え

鱈白子のポシェ ポン酢ジュレ 柚子胡椒風味

ローストビーフ 金山寺味噌ソース

海老カツサンド いぶりがっこのタルタルソース

握り寿司 5種盛り合わせ

汁なし担々麺

<温製料理>

あん肝のロワイヤル ふかひれ餡かけ

金目鯛のブイヤベース仕立て ルイユソース添え

フォアグラのムニエルと大根のコンソメ煮

食べるオリーブオイル添え

知床サーモンの岩塩包み焼き ブールブランソース

ホテル特製ハンバーグ おろし野菜和風ソース

豚ロースのフリカッセ シードルソース

国産牛サーロインのソテー トリュフソース

シーフードガーリックライス アメリケーヌソース

<デザート>

デザート／コーヒー

【コース料理】

全9品

オマール海老のコンソメジュレとカリフラワーのムース
キャビア添え

タイラギ貝と白菜のテリーヌ
鰯の炙りと生湯葉のマリニエール

赤蕪のポタージュ 紅ずわい蟹のフラン 二層仕立て

アンコウと赤海老のプレゼ デュグレレソース

お口直しのシャーベット

国産牛サーロインのソテー
フォアグラとトリュフのロッシェニ風

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー