

～プランメニュー例～

《着席ブッフェ・立食ブッフェ》

9,300円プランメニュー例

スペイン風オムレツと生ハム オーロラソース
夏野菜のゼリーテリーヌ サフランのソース
イベリコ豚のクロケット マスタードソース

ディルマリネサーモンのカルパッチョ 赤紫蘇ソース
小海老とポテトサラダ オーロラソース
鮮魚のアジアン風エスカベッシュ

彩り野菜のサラダ
県産えごまのドレッシング添え

小海老と大葉のカツレツ 稲積梅香るタルタルソース
赤魚の香草パン粉焼き ソース・ブルノワゼット
烏賊とポテトのチリソース

牛もものローストビーフ レホールソース
チキンピカタ ソース・トマト
ハンバーグステーキ
バジルソーセージ ソース・フロマージュ

ミックスサンドウィッチ
ホテル特製ビーフカレー
デザート各種
フルーツカクテル

《卓盛料理（大皿盛り）》

9,300円プランメニュー例

夏野菜のゼリーテリーヌと生ハム サフランのソース
スパニッシュオムレツ バーニャカウダーソース
シーザーサラダ

ピンチョウマグロの炙り カルパッチョ仕立て
ジュレとバジルのソース

チーズスティック

小海老と大葉のカツレツ
スイートチリ香るタルタルソース

牛もものローストビーフ ガーリックソース

キーマカレードリア

季節のブランマンジェ

コーヒー

《卓盛料理（大皿盛り）》

10,300円プランメニュー例

夏鰻のキッシュロレーヌ 山椒のソース
生ハムとカマンベールのタルティーヌ
イタリアンサラダ

マリネサーモン カルパッチョ仕立て
ジュレと赤紫蘇のソース

白身魚とじゃがいものチリソース

紅ズワイ蟹のカツレツ
蟹味噌香るタルタルソース

国産牛もものローストビーフ
赤ワイン香る照り焼きソース

梅ときのこのピラフ いくら添え

季節のブランマンジェ

コーヒー