

A プラン

ミニ洋コース

シーフードのアスピック仕立て サラダ添え
★
ゴボウとジャガイモのクリームスープ
★
牛肉の赤ワイン煮込み
★
クルミのブラウニーと抹茶のアイスクリーム
★
コーヒー または 紅茶
★
ポートピアホテル特製パン

B プラン

洋コース

海の幸のマリネをビーツのクリームにのせて
海藻のジュレとともに
★
トマトとカボチャのスープ
★
牛背肉のロティ 粒マスタードソース
★
サラダパナシェ
★
イチゴのマリナードにバニラアイスを浮かべて
★
コーヒー または 紅茶
★
ポートピアホテル特製パン

B プラン

和洋折衷コース

和前菜
海老旨煮 小茄子田楽 鮭燻し寿司
鯖照り焼き 栗甘露煮 あまご南蛮
胡麻豆腐 山葵 割り醤油
★
トマトとカボチャのスープ
★
牛背肉のロティ ワサビ入りジュソース
★
サラダパナシェ
★
イチゴのマリナードにバニラアイスを浮かべて
★
コーヒー または 紅茶
★
ポートピアホテル特製パン

C プラン

洋コース

オマール海老とホタテ貝のブーケ仕立て キャビア添え
グリーンマスタードと香草の香り
★
栗のスープ
★
真鯛のポワレ トマト風味のバターソース
★
牛フィレ肉のロティ 赤ワインソース
★
赤い果実のクラフティと
フランボワーズのシャーベット
★
コーヒー または 紅茶
★
ポートピアホテル特製パン

C プラン

和洋折衷コース

和前菜
海老旨煮 小茄子田楽 穴子寿司
胡麻豆腐とウニ 山葵 割り醤油
ほうれん草菊浸し いくら
★
季節の煮物椀
南瓜新文 大黒占地 紅白麩
ほうれん草 三つ葉 柚子
★
真鯛のポワレ トマト風味のバターソース
★
牛背肉のロティ 赤ワインソース
★
赤い果実のクラフティと
フランボワーズのシャーベット
★
コーヒー または 紅茶
★
ポートピアホテル特製パン

C プラン

会席料理

前 菜 海老旨煮 栗赤ワイン煮 紅白小袖
柿玉子 菊菜と茸 三色団子
椀 物 月豆腐 兎大根 鱧 三つ葉 松葉柚子
お造り 鯖炙り 鯛 蛸ぶつ 山葵
あしらい一式
焼 物 牛ロース おろしポン酢 生野菜
とまと
炊合せ 穴子鳴門 海老芋 木の芽 南瓜
人参 絹さや
天婦羅 海老 秋刀魚 野菜三種 酢橘 天出汁
食 事 白ご飯 香のもの 赤出汁
果 物 季節のもの

*会席のメニューは月替わりのため、その都度
ご提案させていただきます

*食材入荷の都合により献立の変更がございます

■ ■ ■ ドリンクリスト ■ ■ ■

洋コース

赤・白ワイン ビール
ウイスキー ソフトドリンク

和洋折衷コース

赤・白ワイン ビール ウイスキー
日本酒 焼酎 ソフトドリンク

会席料理

ビール ウイスキー 日本酒
焼酎 ソフトドリンク