



サンプルメニュー 洋



蟹と青豆ブルーテのカクテル

カンパチのカルパッチョ仕立て いくら飾り

海の幸マリネとトマト、モッツァレラチーズのカプレーゼ

スモークサーモン、玉葱、ケッパー添え

キッシュロレーヌ、ブリオーシュサラミ、アリユメットパイ

ポークの冷しゃぶを茹で上げ野菜にのせて

チキンとアボカドの“コブサラダ”

カクテルサンドイッチ

串あげ色々

海老と白身魚、青菜のチリソース

お魚のソテー アクアパッツァ

ビーフ鉄板焼き または フライパン焼き

若鶏のグリル ガーリック&ブラックペッパー風味

ポークの香草風味ロースト“ポルケッタ”

ビーフときのこのピラフ

魚介類入りトマト風味スパゲティ“ペスカトーレ”

<デザート各種>

ホテル特製デザート各種 アイスクリーム・シャーベット

コーヒー、紅茶

食材入荷等の都合によりメニュー内容を予告なく変更する場合があります。



サンプルメニュー 和洋



おばんざい各種

細巻き寿司 “ 鉄火・胡瓜・梅しそ・しんこ ”

海の幸と彩り野菜のマリニエール

スモークサーモンと大根、胡瓜の和風仕立て

お魚とパプリカのエスカベッシュ

コールミート盛り合わせ

季節野菜サラダ

カクテルサンドイッチ

帆立貝と茸のココット焼き ~ トマトとハーブの香り ~

海老と白身魚、青菜のチリソース

お魚のソテー プロヴァンス風

ビーフ鉄板焼き または フライパン焼き

ポークの柔らか煮込み

若鶏のグリル テリヤキソース 柚子の香り

ちりめんじゃことマッシュルームの和風ピラフ

ベーコンと季節野菜のペペロンチーノスパゲティ

< デザート各種 >

ホテル特製デザート各種 アイスクリーム・シャーベット

コーヒー、紅茶

食材入荷等の都合によりメニュー内容を予告なく変更する場合があります。