

大晦日バイキング

2023年12月31日（日）

<1部> 16:00～18:00 <2部> 18:00～20:00



M E N U



<温製料理>

クリームコーンスープ
シーフードグラタン
鱈のソテー マリニエールソース
イタリアン酢豚
ビーフとポーク、野菜のポトフ
ミニハンバーグ デミグラスソース
葱と生姜の香味だれ “油淋鶏”
ビーフカレーライス 甘口・辛口
蟹とレタスのピラフ
スパゲティ 2種 ベーコンと小松菜のペペロンチーノ・ナポリタン

<コーナー料理>

ビーフ鉄板焼き ぼん酢、バーベキューソース
イタリア風魚介のフライ “フリットミスト” ～海老、白身魚、いか、野菜～ 塩、トマトビネガーソース
鴨と鶏つみれの鍋
年越しそば（温）～長田名物ぼっかけ入りの蕎麦

<冷製料理>

大豆ミートの押し寿司
中華冷菜5種
海の幸とポテトのジェノヴァ風
万鯛（アカマンボウ）の和風カルパッチョ
ポークしゃぶしゃぶと香味野菜のロール
スモークサーモン
鱈と香味野菜のエスカベッシュ
コールミート&チキンと牛蒡のキッシュ
ホテル特製パンかご盛り バケット、バターロール、ほうれん草、チョコパン

<サラダコーナー>

生ハム、林檎、セロリ、胡瓜、くるみのサラダ
ニース風サラダ、ベビーリーフサラダ
カラフル大根のサラダ、マカロニサラダ

<デザートコーナー>

ショートケーキ アイスクリーム
タルト シャーベット
ムースケーキ チョコレートフォンデュ
カスタードプリン フルーツ
コーヒー、紅茶、日本茶、ソフトドリンク

食材入荷等の都合により献立変更がございます