

新春バイキング

2024年1月1日（月・祝）～1月2日（火）

<1部> 16:00～18:00 <2部> 18:30～20:30



M E N U



<コーナー料理>

ビーフ鉄板焼き オニオンソース
黒毛和牛もも肉のローストビーフ
神戸ビーフハンバーグのロコモコ丼
ピッツァ 2種 マルゲリータ・もち入り和風
コロッケ “蟹クリーム&たこ飯アランチーニ”
フランスアルザス地方郷土料理 “シュークルット”
スパゲティ 2種 シラスと海苔のペペロンチーノ、カルボナーラ
飲茶 2種 小籠包・海老蒸し餃子
播州ラーメン

<温製料理>

クリームコーンスープ
海老フライ タルタルソース
シーフードグラタン
海老と白身魚のチリソース
めで“鯛” アクアパッツァ
イタリア風ミートボール “ポルペッティーニ”
若鶏の松風焼き
ビーフカレーライス 甘口・辛口

<日本料理コーナー>

にぎり寿司、天ぷら、鰯しゃぶ

<おせち&オードブル>

新春お祝い肴 鱈の幽庵焼き、黒豆、田作り、昆布巻、数の子、伊達巻、柿なます、八幡巻

蟹と花野菜ブルーテのカクテル
淡路玉葱とコンソメジュレ いくらのせ
鰯の炙りとカラフル大根の冷製 “ぶり大根”
サーモンマリネ ハニーマスタードソース
海の幸と彩り野菜のレモン風味マリネ
コールミート&黒豆入りフリッタータ
リーフのサラダ、ペッパービーフサラダ、シーザーサラダ、キャロットラペ、ポテトサラダ
ホテル特製パン各種 バケット、海苔を練りこんだバケット、豆乳パン、黒豆ソフトパン、動物パン

<デザートコーナー>

ショートケーキ、タルト、ムース、カスタードプリン、紅白ロールケーキ、黒豆入りスコーン、ぜんざい
アイスクリーム・シャーベット各種、季節の果物
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