

ムスリムフレンドリー カクテルブッフェ

Muslim-Friendly Cocktail Buffet

料 金 : お1人さま 4,000円 (税・サービス料込)
Price : ¥4,000 per person (incl. tax and service charge)
予約期限 : 14日前
Reservation deadline : 14 days in advance

【冷製料理 Cold Dishes】

海老と花野菜ブルーテのカクテル

Shrimp and Flower Vegetable Cocktail

鯛のカルパッチョ

Sea Bream Carpaccio

白身魚のエスカベッシュ

White Fish Escabeche

生春巻き

Summer Rolls

若鶏のコンフィ スパイスを効かせたトマトソース

Chicken Confit with Spiced Tomato Sauce

レモンでマリネした海の幸のタブレ

Lemon-Marinated Seafood Tabbouleh

ベジタブルサンドイッチ

Vegetable Sandwich

【温製料理 Hot Dishes】

海老とニョッキのココット焼き ハーブバター風味

Shrimp and Gnocchi Cocotte with Herb Butter

若鶏の軽いクリーム煮込み

Creamy Chicken Stew

野菜のキッシュ

Vegetable Quiche

旬野菜のペペロンチーノペンネ

Penne with Seasonal Vegetables, Garlic & Chili

【デザート Dessert】

デザート各種

Various Desserts

コーヒー 紅茶

Coffee, Tea

メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます
Menu items are subject to change depending on the availability of ingredients

ムスリムフレンドリー ブッフェ

Muslim-Friendly Buffet

料 金 : お1人さま 6,000円 (税・サービス料込)

Price : ¥6,000 per person (incl. tax and service charge)

予約期限 : 14日前

Reservation deadline : 14 days in advance

【冷製料理 Cold Dishes】

シュリンプカクテル

Shrimp Cocktail

海の幸と香味野菜のレモン風味マリネ

Lemon-Marinated Seafood and Aromatic Vegetables

カンパチのカルパッチョ

Greater Amberjack Carpaccio

生春巻き2種 (スモークサーモン チキン)

Two Kinds of Summer Rolls (Smoked Salmon & Chicken)

ベジタブルフリッタータ

Vegetable Frittata

旬野菜のミモザサラダ トマトオニオンサラダ

Seasonal Vegetables Mimosa Salad, Tomato Onion Salad

ベジタブルサンドイッチ

Vegetable Sandwich

【温製料理 Hot Dishes】

白身魚と彩り野菜のグラタン

Gratin of White Fish and Colorful Vegetables

ガーリックシュリンプ&フィッシュ

Garlic Shrimp & Fish

真鯛と竹の子のソテー 野菜のソース

Sautéed Sea Beam and Bamboo Shoots with Vegetable Sauce

ローストビーフ 山椒の香り

Roast Beef with Sansho Pepper Aroma

スライスビーフと野菜のソテー

Sautéed Sliced Beef and Vegetables

若鶏の照り焼きグリル

Grilled Teriyaki Chicken

マッサマンカレー

Massaman Curry

旬野菜のペペロンチーノペンネ

Penne with Seasonal Vegetables, Garlic & Chili

【デザート Dessert】

デザート各種

Various Desserts

アイスクリーム シャーベット

Ice Cream, Sherbet

フルーツ

Fruit

コーヒー 紅茶

Coffee, Tea

メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

Menu items are subject to change depending on the availability of ingredients

ムスリムフレンドリー弁当

Muslim-Friendly Bento

料 金 : お1人さま 4,000円 (税・サービス料込)

Price : ¥4,000 per person (incl. tax and service charge)

予約期限 : 14日前

Reservation deadline : 14 days in advance

スモークサーモンと水菜ロール

Smoked Salmon and Spider Mustard Roll

白身魚と香味野菜のエスカベッシュ

White Fish and Aromatic Vegetable Escabeche

スパニッシュオムレツ

Spanish Omelet

ビーフステーキ ジュソース

Beef Steak with Jus

ペンネ (かぼちゃ スナックエンドウ パプリカ)

Penne with Pumpkin, Snap Peas, and Paprika

若鶏の照り焼きグリル

Grilled Teriyaki Chicken

小松菜 シメジ 人参

Japanese Mustard Spinach, Shimeji Mushroom & Carrot

海老と根菜のスパイシーソテー

Spicy Shrimp and Root Vegetable Sauté

リーフレタス フライドポテト

Leaf lettuce, French Fries

白ご飯 または パン

White Rice or Bread

ポタージュスープ

Potage Soup

メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

Menu items are subject to change depending on the availability of ingredients

ムスリムフレンドリーコース

Muslim-Friendly Course

料 金 : お1人さま 9,000円 (税・サービス料込)

Price : ¥9,000 per person (incl. tax and service charge)

予約期限 : 14日前

Reservation deadline : 14 days in advance

オードブル取り合わせ

シュリンプカクテル カンパチのカルパッチョ 野菜のグリル
若鶏のコンフィ 旬野菜入りフリッタータ

~Assortment of Hors d'oeuvres~

Shrimp Cocktail, Greater Amberjack Carpaccio, Grilled Vegetables
Chicken Confit, Seasonal Vegetable Frittata

季節野菜のポタージュスープ

Seasonal Vegetable Potage

キノコリゾットにのせた真鯛のソテー

海苔入りバターソース

Sautéed Sea Bream on Mushroom Risotto with Nori Butter Sauce

ビーフサーロインのポアレ

玉葱たっぷりのシャリアピン仕立て

Beef Sirloin Poêlé, Chaliapin Style with Rich Onion Sauce

バニラ風味のブランマンジェ フルーツ添え

Vanilla-Flavored Blancmange with Fresh Fruit

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

ホテル特製パン

Hotel's Special Bread

メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます
Menu items are subject to change depending on the availability of ingredients

ムスリムフレンドリー 会席料理

Muslim-Friendly Kaiseki Cuisine

料 金 : お1人さま 10,000円 (税・サービス料込)
Price : ¥10,000 per person (incl. tax and service charge)
予約期限 : 14日前
Reservation deadline : 14 days in advance

前菜 Appetizer	海老旨煮 茄子田楽 薩摩芋甘煮 鱈木の芽焼き 万願寺焼き浸し 浅利と三つ葉の霏和え よもぎ豆腐 絹さや Simmered Shrimp, Miso-Glazed Eggplant, Simmered Sweet Potatoes Grilled Spanish Mackerel with Sansho Leaf, Simmered Grilled Manganji Peppers Clam and Mitsuba in Grated Radish Dressing Japanese Mugwort Tofu, Snow Peas
椀 Soup	焼き鯛 わらび 順才 紅葉麩 三つ葉 木の芽 Grilled Sea Bream, Bracken Fern, Water Shield Autumn Leaf Shaped Wheat Gluten, Mitsuba, Sansho Leaf
お造り Sashimi	湯葉 刺身蒟蒻 山葵 あしらい一式 Tofu Skin, Konjac Sashimi Wasabi and Assorted Garnishes
煮もの Simmered	小芋 南瓜 二色蒟蒻 三度豆 木の芽 Taro Root, Pumpkin, Two-Color Konjac Green Beans, Sansho Leaf
焼きもの Grilled	蝦夷鮑 鶏塩麴焼き 甘長 ペコロス 椎茸 芽野菜 馬鈴薯 Ezo Abalone, Salt-Koji Grilled Chicken, Amanaga Pepper, Baby Onions, Shiitake Mushrooms, Sprouts, Potatos
食事 Rice	白ご飯 赤だし Plain Rice, Red Miso Soup
香のもの Japanese Pickles	三種盛り Three Assorted Pickles
旬果 Dessert	季節のフルーツ Seasonal Fruits

メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます
Menu items are subject to change depending on the availability of ingredients