



洋食コース料理

海の幸のカクテル仕立て 秋の彩り

季節のスープ

鱸のポワレとオマール海老のロースト
オレンジソース

季節のシャーベット

特撰牛フィレ肉のグリル
赤ワインと茸のソース 温野菜添え

ホテルオリジナルデザート

コーヒー

バゲット

☆デザートオプション☆

+500 円で… 一皿 1 種盛デザートが 2 種盛に
なります。

+1,000 円で… 更に一皿まるごと追加で
豪華二皿になります。



中国卓料理

特撰飾り冷菜盛り合せ

秋の茸入り極上フカヒレのとろみスープ

平目の蒸し物 特製ソース

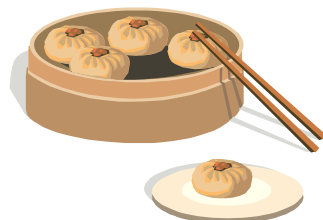
牛フィレ肉と銀杏の炒め

バスケット入り

大海老のピリ辛ソース煮 青野菜添え

桃李特製焼きそば

仙草プリンと中国菓子入り
デザートプレート



洋食卓盛り料理

ホテル特製オードブル盛合せ

スモークサーモン
レモンとキャビア添えディル風味

海老と帆立貝と野菜のマリネ
ラビゴットソース

鴨の薄切り茸添え バルサミコのシロップ

イタリア産パンチェッタとフルーツ

季節のポタージュスープ

ソフトシェルシュリンプの唐揚げ
ピーマン入りスイートチリソース

真鯛のポワレ オレンジソース

牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

秋の新鮮野菜サラダ

ホテル特製ピラフ

ホテル特製デザート

コーヒー

パン

洋食立食料理

国産牛の鉄板焼きステーキ 温かいお料理

海の幸と秋野菜のココット焼き
コリア風ミンチ肉のアリュメットパイ
海老とアスパラガスのソテー オーロラソース
帆立貝のポワレ バルサミコ風味のチーズソース
フライの盛り合せ レモンとタルタルソースを添えて
チキンのソテー ハワイアン
ラム肉の煮込み ポトフ仕立て
ナシゴレン
トマトソースのスパゲッティグラタン

アンティパスト取り合せ

バルマ産生ハムとフルーツ
サンマの燻製
タコのカルパッチョ
モッツアレラチーズとトマト

冷たいお料理

サンドイッチいろいろ
チーズ取り合せとクラッカー
スモークサーモン ディル風味
海の幸のカクテル メキシカンソース
鴨のロースト 秋の香り
牛肉のタタキ 薬味野菜とポン酢
コールミート盛り合せ
中華前菜盛り合せ

和風料理

秋刀魚の有馬焼き/ 茄子の煮浸し/和風饅頭

サラダいろいろ

季節の新鮮サラダ取り合せ
トマトとこんにやく麺のサラダ/ クルトン・昆布・粉チーズ

ホテル特製デザート

フルーツカクテル/ クレームブリュレ
季節のフルーツ ショートケーキ
モンブラン/ ベイクドチーズケーキ
コーヒー