



洋食コース料理

スモークサーモンと海の幸のマリネ
秋野菜飾り

季節のスープ

真鯛のグラタン フィレンツェ風

牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
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

桃李オリジナル冷菜盛合せ

- ・くらげの冷菜
- ・ピータン
- ・アスパラのピクルス
- ・コールドチキン
- ・海老のマリネ

茸とカニと海の幸入り
フカヒレスープ

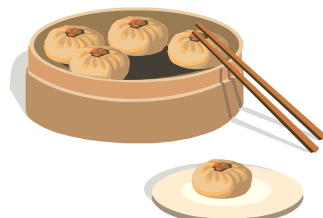
牛肉と季節野菜とナッツの炒め

鯛の甘酢ソースがけ

豚肉の細切り入りあんかけ焼そば

タピオカミルクデザート

特製饅頭



洋食卓盛り料理

ホテル特製オードブル盛合せ

スモークサーモンムース
小麦粉のプリニを添えて

海老と鳥賊と野菜のマリネ
ラビゴットソース

鶏肉の蒸し煮胡麻風味

モッツアレラチーズとトマトのバジルソース

季節のスープ

秋刀魚と秋野菜のココット焼き

バーベキュースペアリブ

ミンチカツレツ オニオンキャラメルソース
バターライス添えて

ホテルオリジナルデザート

コーヒー

パン

洋食立食料理

温かいお料理

季節のスープ
コリア風ミンチ肉のアリュメットパイ
海老と鳥賊のソテー オーロラソース
季節魚のボワレ バルサミコ風味のチーズソース
チキンのソテー ハワイアン
中華風豚ロース肉のフライ
ラム肉の煮込み ポトフ仕立て
ナシゴレン

アンティパスト取り合わせ

パ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
スモークサーモン デイル風味
海の幸のカクテル メキシカンソース
タコとゴボウのマリネ山葵風味
蒸鶏のゴマ風味
牛肉のタタキ 薬味野菜とポン酢
コールミート盛り合わせ

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