

【A コース 洋食卓盛】

生ハムとキノコのシーザーサラダ  
秋の野菜を使ったミネストローネ  
メヌケのフリット ガーリックマトソース  
若鶏のポワレ ケーパーのソース  
本日のパスタ  
ホテルパティシエ 特製デザート

【A コース 中華卓盛】

中華風シーフードサラダ  
なめこのとろみスープ  
海鮮二種ゆず胡椒炒め  
豚肉ときのこのオイスターソース炒め  
中華風まぜごはん  
杏仁豆腐

【A コース 洋中buffet】

イタリア産ハムとチーズの盛り合わせ  
旬野菜のシーザーサラダ  
若鶏のトマト煮込み  
本日のパスタ  
豚バラの角煮  
海鮮二種ゆず胡椒炒め  
本日の飲茶二種  
上海風焼きそば  
鮭チャーハン  
ホテルパティシエ 特製デザート

オータム

パーティープラン

2026.09.01-11.15

【B コース 洋中卓盛】

生ハムのシーザーサラダ  
なめこのとろみスープ  
メヌケのフリット ラタトゥイユ添え  
海鮮二種ゆず胡椒炒め  
若鶏のポワレ  
鮭チャーハン  
季節の特製デザート

【B コース 和洋中buffet】

刺身盛り合わせ 鮪 他鮮魚色々  
酒菜盛り合わせ 焼魚 押し寿司 他 3 種  
揚げ物盛り合わせ 白身魚 海老 竜田揚げ  
温物 木の子そば  
オードブル盛り合わせ  
シーザーサラダ  
若鶏のガーリックマト煮  
豚バラの角煮  
海鮮二種ゆず胡椒炒め  
本日の飲茶二種  
鮭チャーハン  
季節の特製デザート

【B コース 和洋卓盛】

前菜 エリンギ土佐煮 貝柱利休揚げ 南瓜ふくさ  
椀 木の子つみれ 春菊  
造り 鮪 鮮魚二種  
赤魚のヴァプール  
若鶏のポワレ  
食事 炊き込みごはん 赤だし  
季節の特製デザート

【B コース 和中華卓盛】

先付 秋刀魚南蛮漬  
前菜 エリンギ土佐煮 貝柱利休揚げ 南瓜ふくさ  
なめこのとろみスープ  
造り 鮪 鮮魚二種  
海鮮二種ゆず胡椒炒め  
豚肉ときのこのオイスターソース炒め  
食事 炊き込みごはん 赤だし  
水菓子 果物 2 種

【C コース フレンチコース】

オードブル盛り合わせ  
本日のポターージュ  
活メズスキのポワレ  
国産牛フィレ肉のグリエ  
ホテルパティシエ 季節のデザート  
パン  
食後のコーヒー

【C コース 日本料理会席】

先付 秋刀魚南蛮漬  
前菜 エリンギ土佐煮 貝柱利休揚げ 南瓜ふくさ  
椀 木の子つみれ 春菊  
造り 鮪 鮮魚 2 種  
温物 松茸信田巻 鶏団子  
台の物 カレイ吹き寄せ 栗 はす 銀杏 しめじ  
しのぎ 秋茄子 ベーコン揚げ出し  
食事 炊き込みごはん 赤だし  
水菓子 果物 2 種

【C コース 中国料理コース】

秋の味覚前菜盛り合わせ  
フカヒレ入り五目スープ  
海鮮二種ゆず胡椒炒め  
牛肉と秋野菜の炒め  
五目あんかけチャーハン  
本日のデザート  
食後のジャスミン茶

※仕入れ都合により変更もございますのでご了承ください。