

# イヤーエンドブッフェ 2019

## MENU

### 和 食

仙台麩に乗せて いぶりがっこと木苺の白和え / 花餅雪だるま

甘鯛の味噌パイ包み焼き

蟹味噌玉地蒸し カリフラワーの摺り流し

トンゴロイワシの華雪揚げ ツリー昆布

ソフトシェルクラブの天麩羅

ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子の鳴焚き

ふぐ鍋

贅沢食材で作る 海鮮丼

イクラの溜まり漬け、ウニ、ホタテ、ずわい蟹、炙りのどぐろ、サーモン、まぐろ、たたきまぐろ、甘えび、ぶり

田舎蕎麦

### 洋 食

オリジナルサラダステーション ～特製フルーツビネガードレッシングで楽しむ、お好みサラダ～  
お好みのアミューズブーシュ (野菜のムース・レバーペースト・サーモントルタル・タブナード)

シャルキュトリープレート ピクルス添え / 野菜と茸のタイムグリル

蒸し鶏の香味ソース / 海の幸アスピックとテリーヌ盛り合わせ

魚介エスカベッシュ / かぼちゃサラダのガトー仕立て

フカヒレ五目スープ / アンコウと茸の黒酢あんかけ

エビフライとカニクリームコロッケ ポテトフライ

牛タンのフリカッセ マスタードとエストラゴンのアクセント

シーフードドリア ジュドクリュスタセ / クリスマスローストチキン クランベリーソース

ホテル椿山荘東京特製ビーフシチュー / サフラン香る魚介のブイヤベース

ポークフィレとほうれん草デュクセルアンクルート

カービングステーション

(サーロインローストビーフ・ラムのロースト・焼パイ・温野菜)

### デザート

ケーキ各種

シュトーレン / ブッシュ・ド・ノエル / フレッシュベリータルト / フレッシュフルーツタルト

チョコレートタルト / オレンジタルト / タルトレット2種 ツリー仕立て

クラッシュゼリー / マンゴープリン / ラズベリームース

アイスクリーム・シャーベット各種

パン各種

(プティバケット、クルミパン、ライ麦パン、ブリオッシュ、チーズパン)

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー / 緑茶

\*お米は国産米を使用しております。\*仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

