

お正月ディナーbuffet 2020

MENU

和食

新春おせち

筑前煮 祝い黒豆甘露煮 紅白蒲鉾 伊達巻
昆布巻き 数の子水菜和え 祝い紅白脛 栗蜜煮

祝い雑煮二種

関東風 澄まし仕立て ～鶏もも肉 水菜 大根 人参 蒲鉾 焼餅～
京風 白味噌仕立て ～大根 人参 里芋 鯛 水菜 辛し 焼餅～

焼き物盛り合わせ

寒鰯幽庵焼き サーモン西京焼き 野菜の薩摩揚げ 花生姜

にぎり寿司

鮪 白身 サーモン 海老 雲丹

海鮮五目ちらし寿司

ディナー限定メニュー いくら丼

ホテル椿山荘東京伝統 米茄子の鳴炊き / お汁粉

洋食

サーモントラウトとオニオン / シャルキュトリーとピクルス
蒸し鶏と茄子の中華サラダ / 彩り野菜のグリルとミックスビーンズ
海老と春雨の柑橘マリネ / かぼちゃとポテトのサラダ
チキンのオープン焼き 茸の照り焼きソース
シーフードのワイン蒸し サフランと彩り野菜のマリニエール風
エストラゴン香る柔らかポーク クリームマスタードソース
甘口カレーとスチームライス
牛サーロインロースト 和風おろしソースと山葵
ブロッコリーとチキンのマカロニグラタン
シュリンプフライとミニチーズドックの盛り合わせ
コーンポタージュスープ

デザート

ミルクレーブ / レアチーズのムース / ほうじ茶のガトー
ガトーショコラ / カシスとイチゴのムース / リンゴのムース / ベイクドチーズ
フルーツカクテル / カラフルミニ大福

コーヒー / ハーブティー

*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。

