# お正月ビュッフェ2027

-MENU-

## ライブキッチンメニュー

伊勢海老のテルミドール
河豚（フグ）の玉地吸
サーロインローストビーフ

※伊勢海老、河豚の玉地吸はチケット制（大人の方のみ、各一皿ずつ）にてご用意いたします。
※サーロインローストビーフは、皆様心ゆくまで存分にご賞味ください。

## 和食

＜おせち8種＞
栗金団、黒豆、紅白かまぼこ、伊達巻、数の子、昆布巻き、紅白なます、筑前煮

新春初夢　茄子の鴫炊き　富士山の天然水を用いて　鷹の爪添え、紅白握り寿司3種
鰊（ニシン）揚げ照り焼き、海老南禅寺蒸し、お雑煮2種（関東風＆京風）、おしるこ

## 洋食

3 種のリーフサラダ　10種の彩りトッピング＆コンディメント
スモークトラウトサーモンとシーフードのマーマレードマリネ
牛スジ肉と数の子　筍の煮凝り、ほうれん草とベーコンのフリッタータ　オーロラソース
合鴨胸肉の味噌漬け、挽肉とトマトの冷製ショートパスタ、テリーヌ盛り合わせ
豚肩ロース肉のバスケーズソース、鶏ももとソーセージのカスレ
ホテル椿山荘東京特製ビーフシチュー、オマール海老のクリームコロッケ
欧風マイルドビーフカレー、ふりしゃかフライドポテト　各種フレーバー

## 中華

棒棒鶏（バンバンジー）サラダ、五目ふかひれスープ、点心セイロ蒸し

## デザート

チョコレートケーキ、イチゴと抹茶のケーキ、タルトポワール
紅白チョコとラズベリームース、椿茶プリン、さくら餅、わらび餅
フルーツ大福、アイス、シャーベット

## ドリンク

スパークリングワイン、赤・白ワイン、ビール、焼酎、ウイスキー、オリジナルカクテル
ノンアルコールカクテル、ノンアルコールビール
オレンジジュース、ピーチ、ぶどう、メロンソーダ
カルピス®、コーラ、ジンジャエール、烏龍茶、コーヒー、紅茶、ハーブティー、緑茶

※国産米を使用しております。※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。
※イベントの特性により、個別のアレルギー対応はいたしかねます。予めご了承ください。