

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 茄子の鳴炊き 富士山の天然水を用いて 鷹の爪添え、紅白握り寿司3種
鰯揚げ照り焼き、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、ふりしゅかフライドポテト 各種フレーバー

中華

パンパンジー

棒棒鶏サラダ、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。

