

MENU

➤ オードブル

シーフードマリネ 彩り野菜の菜園風
トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼサラダ
コールドビーフのサラダ 粒マスタードドレッシング
キッシュ&オリーブ

➤ メイン

魚介の白ワイン蒸し サフランクリームソース
ホテル椿山荘東京伝統のビーフシチュー
糴甘酒と白味噌でマリネしたチキンのオープン焼き
シーフードマカロニグラタン
牛ロースステーキ オニオンソース ゴロゴロ野菜のオープン焼きと共に

➤ ライブステーション

グラナ・パダーノチーズの器で仕上げるパスタ クリームとトマトの2種ソース

➤ 和食

海鮮ちらし寿司
玉地蒸し ズワイ蟹館
本日の蕎麦

➤ デザート

ケーキ・デザート各種

➤ ホテルブレッド

➤ コーヒー&紅茶

仕入れ状況により内容が一部変わる場合
同水準のものを仕入れてご提供する場合がございます

15,000 円（サービス料・税金込）