

ほたるのタベディナーbuffet

★ライブキッチン
◇炎の演出

洋食

オリジナルサラダステーション

～特製ドレッシングで楽しむ、お好みサラダ～

穴子の湯引き 夏野菜添え

カリフラワーのタブレ スコップサラダ

牛すじのグラタン

リゾーニとシラスのペペロンチーノ

炙り蛸のカルパッチョ 2種類のサクランボドレッシング

蛸に見立てた煌めきオリーブオイルと

アマニオイルのエノキペペロンチーノ

小鯛甘酢漬けとニシンのマリネ

シャルキュトリー盛り合わせ

鶏肉のハニーマスタード

豚肉のパロティース

アホスープ (にんにくのスープ)

ホテル椿山荘東京伝統の特製ビーフシチュー

魚介のドリア

冷製コーンスープ

ふりしゃかポテト 各種シーズニングとケチャップ

ミニアメリカンドッグ

★サーロインローストビーフ グレービーソース、フルーツソース

★削りたてチーズで味わう

海老の出汁香るソースパスタ / ミートソースパスタ

中華

中国湯葉と肉厚生木耳^{キクラゲ}の冷菜

龍皇^{ロンファン}鶏の胡麻ソース

くらげと夏野菜の冷菜

海老の紹興酒風味

信玄鶏のトーチ蒸し

海鮮のピリ辛炒め

名菜^{トンポーロー} 東坡肉

ドリンク

季節のおすすめカクテル

ブルーラagoon、蛍の光、蛍のすみか (ノンアルコール)、ストロベリースプモーニ (ノンアルコール)

スパークリングワイン、赤・白ワイン、ビール、日本酒、焼酎、ウイスキー、ノンアルコールビール、
オレンジジュース、ピーチジュース、ぶどうジュース、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

和食

<大人用/チケット引き換え制>

★本鮪 中トロと漬け赤身の握り寿司

おまかせ寿司 三種盛り (サーモン 烏賊 赤海老)

茄子の鳴炊き

小田巻蒸し (うどん入り茶碗蒸し)

手作り^{モロコシ}唐土豆腐

冷やし煮物 蛸見立て (楓冬瓜 ミニトマト 丸南瓜)

鰯のなめろう

鹿児島県枕崎産鰯の薫焼き 蛸見立ての雲海ポン酢

鶏の竜田揚げ 甘ダレ和え

豆腐の味噌漬け 九条葱ソース 蛸見立て

^{アワビ} 鮑の肝味噌焼き

磯盛り蕎麦

^{ウナギ} 鰻のおこわ

デザート

◇煌めく炎の演出! フレンチトースト ※1

★搾りたて栗のモンブラン

カクテルフルーツタルト

ショートケーキトライフル

マンゴープリンとライチのジュレ

ラズベリーとピーチのムース

ハチミツレモンとレアチーズケーキ

抹茶のロールケーキ

ミルクレープ

ガトーショコラ

オレンジ風味のマドレーヌ

フルーツ各種

アイス各種

シャーベット各種

<お子様/チケット引き換え制>

ほたる支配人刻印入りハンバーガー、チョコバナナ

ほたる支配人バッグ

※食材の入荷状況により急遽メニュー内容が変更になる場合がございます。※イベントの特性上、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。※1 煌めく炎の演出は、お食事開始後、30分～60分後に開始いたします。