

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

ブルーラグーン、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)
鰻のなめろう
鹿児島県枕崎産鰹の薫焼き 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。