

# 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<sup>キクラゲ</sup>の冷菜  
龍皇<sup>ロンファン</sup>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<sup>トンポーロー</sup> 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  
茄子の鳴炊き  
小田巻蒸し (うどん入り茶碗蒸し)  
手作り<sup>モロコシ</sup>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  
<sup>アワビ</sup> 鮑の肝味噌焼き  
磯盛り蕎麦  
<sup>ウナギ</sup> 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。