

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
- ライブステーション
ローストビーフ さくら塩と和風おろしソース
- 和食
握り寿司盛り合わせ
うなぎの蒲焼をのせた玉地蒸し
本日の蕎麦
野菜の天麩羅盛り合わせ
- オリジナルパフェカウンター お好きなフルーツやトッピングでお楽しみください
- 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

18,500 円
(サービス料・税金込)

世界をもてなす、日本がある。



HOTEL 椿山荘 TOKYO
CHINZANSO

MENU

Hors-d'œuvre

真鯛のカルパッチョ 菜園風 柚子ビネグレット

Soups

ポタージュパルマンティエ 〜ジャガイモのクリームスープ〜

Poisson

金目鯛のワイン蒸し アスパラのピューレ サフランソース

Viande

牛フィレステーキ ローズポテトと温野菜 赤ワインソース

Desserts

つばき茶ぷりんとガトーピスターシュ フルーツのアンサンブル

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

Pain

パン

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

18,500 円

(サービス料・税金込)