

Superieur

シュペリエル ビュッフェ料理

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

糀甘酒と白味噌でマリネしたチキンのオーブン焼き

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 5貫

米茄子鴨炊き ズワイ蟹餡掛け

本日の蕎麦

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

15,000円



HOTEL 椿山荘 TOKYO
CHINZANSO

Superieur

シュペリエル
フランス料理

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

つばき茶ぷりんと季節のケーキ

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

15,000円



HOTEL 椿山荘 TOKYO
CHINZANSO