

# Superieur (ビュッフェ料理)

シュペリエル

## 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  
チキンとオリーブのトマト煮込み  
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 グレービーとフルーツソース
- 和食  
握り寿司盛り合わせ  
鰻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 トリュフ香るシャンティエ

### Poisson

金目鯛のワイン蒸し えんどう豆のピューレ 彩野菜のサフランソース

### Viande

麦黒牛サーロインロースト ローズポテトと温野菜 赤ワインソース  
ローズポテト、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)

世界をもてなす、日本がある。



HOTEL 椿山荘 TOKYO  
CHINZANSO