

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
牛ロースステーキ オニオンソース ゴロゴロ野菜のオープン焼きと共に

- ライブステーション
グラナ・パダーノチーズの器で仕上げるパスタ クリームとトマトの2種ソース

- 和食
海鮮ちらし寿司
玉地蒸し ズワイ蟹館
本日の蕎麦

- 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

15,000 円 (サービス料・税金込)