

# 2021年大晦日 デイナーバイキング



## Menu



Live  
Station

料理長おすすめメニュー  
〈  和  洋  中 〉

 赤酢利休握り寿司 天然鰯 ほか

 海老とメゴチ天麩羅盛りまたは 香り揚げ

 牛サーロインのプロフマートローストビーフ カuttingサービス

 北京ダックのコーヤピン包み 自家製味噌仕立て 海老せんべい添え

\* 和・洋・中 3シェフコラボレーションオードブル\*

 小鉢  カクテル各種  くらげのキャノンボール味

祝い前菜三種小鉢盛り

お造り 盛り合わせ

蛤入り茶碗蒸し 潮仕立て

和

 千葉県産活けメ真鯛の炊き込みご飯 & お茶漬け

なめこ更科蕎麦

 antipasuto

スペイン産パラタセラーナ サラダ仕立て

 クラシックビーフシチュー ア・ラ・モード

ロブスターのココットチーズ焼き

揚げ物各種

 スティック バーニャカウダ

ミックスピザ&キッシュ

洋

 フレッシュフルーツ & コンポート

ホテルパティシエのデザート盛り合わせ フランベサービス

 千葉県銚子産フカヒレときのこのスープ

開き海老のチリソース 青菜を添えて

千葉県銚子産三元豚の八角香る角煮 蒸しパン添え

 五目上海焼きそば

自家製 点心

\* お飲み物 \*

オレンジジュース アップルジュース カルピス コーラ  
ジンジャーエール スプライト ウーロン茶 コーヒー 紅茶

