

ご夕食メニュー

《 お一人様 1 プレート 》
アワビのペイザンヌソース焼き 西京味噌風味

～ オードブル ～

日本料理 お造り 3 種盛り合わせ、帆立貝と蟹爪 土佐酢ジュレかけ
西洋料理：ノルウェーサーモンカクテル・炙り合鴨
中国料理：クラゲと有頭海老・炙りチャーシュー

以下のメニューは食べ放題・飲み放題です

～ ブッフェコーナー ～

日本料理

天麩羅盛り合わせ&真河豚の天麩羅
若鶏の柚庵焼き
和風小鉢盛り合わせ
真丈金箔の餡かけ
鰻と錦糸玉子のひつまぶし
年越し更科蕎麦
けんちん汁

西洋料理

アトランティックサーモンのマリネ
コールドミート盛り合わせ
海老と白身魚のロティ サルサソース
ビーフシチュー&マッシュポテト
豚肩ロースのサルティンボッカ
キッシュ 2 種&ミックスピザ

中国料理

北京ダックのコーヤピン包み焼き 味噌仕立て
白身魚の蒸し物 葱海鮮ソース
海老のチリソース煮
千葉県産三元豚の八角香る角煮 蒸しパン添え
海鮮焼きそば
自家製点心

～ 実演コーナー ～

低温調理の牛サーロインのローストビーフ
海鮮にぎり寿司（三崎鮪・鰯・赤海老・炙りアカムツ）

～ デザート ～

パテシェおすすめ デザート盛り合わせ
プティングディプロマット
フレッシュフルーツ盛り合わせ

～ ドリンク ～

ウェルカムシャンパン（アルコール・ノンアルコール）
瓶ビール・生ビール・ワイン（赤/白）・ウイスキー・
焼酎（麦/芋）・日本酒・ノンアルコールビール
コーヒー・紅茶・オレンジジュース・ウーロン茶・
コーラ・ジンジャーエール

※メニューの内容は仕入れの状況により変更になる場合があります。

ご朝食メニュー

～ おせち料理（先付け）～

北海イクラおろし
松前漬け
数の子
鮭昆布巻き
煮蛸
かまぼこ
小松菜、バナナ、ハチミツのスムージー

以下のメニューは食べ放題・飲み放題です

～ ブッフェコーナー～

日本料理

お雑煮
塩鮭・文化鮭
合鴨むね肉の治部煮
白御飯（千葉県産多古米）
お粥（塩辛・明太子・ザーサイ・白胡麻・しらす干し）
香の物
温泉卵
厚焼き玉子
あおさ海苔の味噌汁

西洋料理

ポタージュ・ガルビュール
スクランブルエッグ
ロースハム
ソーセージ
ベーコン
スパゲティ ボロネーゼ
チキンナゲット&ロスティポテト
フレンチトースト
パン&デニッシュ
米粉パン

フルーツ各種、シリアル各種、サラダコーナーをご用意しております。

～ 実演コーナー～

オムレツ

～ ドリンク～

コーヒー・紅茶・ミルク・オレンジジュース・トマトジュース・ウーロン茶

※メニューの内容は仕入れの状況により変更になる場合があります。