

A プラン お一人様 12,500 円

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容を変更する場合がございます。

■コース料理〈和食会席〉

- ・《先付》季節のもの
- ・《向付》造り三種盛り あしらい一式
- ・《煮物椀》季節の椀種
- ・《逸品》季節の逸品
- ・《焼物》季節の焼き物
- ・《焚合》時期の焚き合せ
- ・《御飯》季節の御飯（国産米使用）香の物 味噌汁
- ・甘味

■お飲物：フリードリンク 8 種

ビール・ノンアルコールビール・赤白ワイン・ウイスキー・焼酎・カクテル（カシス・ジン・ウォッカ）・ノンアルコールカクテル（ピーチ・ライチ）
 ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース・グレープフルーツジュース・アップルジュース・コーラ・ジンジャーエール）

■コース料理〈和洋折衷料理〉

- ・《先付》季節のもの
- ・《造り》季節のお造り盛り合わせ
- ・カリフラワー、茸と帆立貝のスープ
- ・鯛のロティ 春菊のブルーブランソース 季節野菜のフリカッセ 小野菜添え
- ・牛フィレ肉の生姜風味 クリームポテトと温野菜添え
- ・《御飯》季節御飯（国産米使用）香の物 味噌汁
- ・わらび餅とバニラアイスクリーム 黒蜜ソース
- ・コーヒー

B プラン お一人様 10,500 円

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容を変更する場合がございます。

■コース料理〈和洋折衷料理〉

- ・フォアグラのムースとかき玉子のポートワインソース
鶏胸肉と野菜のグレッグ マスタード風味
- ・あなごの衣焼き 温かいサラダ仕立て レモンバターソース
- ・舌平目の蒸し焼き 香草風味の茸包み スープ仕立て
- ・牛肉とクリームポテトのセルクル仕立て フィースゼルブ風味
- ・《御飯》寿司（国産米使用）赤出汁
- ・ガトーベリー フルーツ添え
- ・コーヒー

■お飲物：フリードリンク 8 種

ビール・ノンアルコールビール・赤白ワイン・ウイスキー・焼酎
 カクテル（カシス・ジン・ウォッカ）・ノンアルコールカクテル（ピーチ・ライチ）
 ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース・グレープフルーツジュース
 アップルジュース・コーラ・ジンジャーエール）

■ブッフェ料理〈着席／立食〉

- ・帆立貝柱と大根の柚子ドレッシング
- ・小海老とブロッコリー 焼き胡桃のサラダ
- ・スモークサーモンのトマトドレッシング クルトンとトマトのバジル風味
- ・豚ロース肉炙り焼き かぼす風味 グリル野菜添え
- ・薄切りローストビーフと揚げポテトの和風サラダ
- ・ベッパーチキンのシーザーサラダ仕立て
- ・ハーブバターの焼きバケット
- ・焼きポーズのオイスターソース
- ・ソーセージと野菜のバイ包み焼き
- ・赤海老のソテー スパイシーなトマトソース
- ・鯛のムニエル ブールノワゼットソース 野菜のロースト添え
- ・鶏モモ肉の衣揚げ マスカルポーネと葱ソース
- ・ポークカツレットとじゃが芋のソテー リヨン風
- ・ビーフステーキ シャリアビンソース（熟成旨み加工牛使用）
- ・メリケンパークオリエンタルホテルのビーフカレー（国産米使用）
- ・茸のあたたかい蕎麦
- ・桶寿司（国産米使用）
- ・フルーツ
- ・デザート
- ・コーヒー

C プラン お一人様 8,500 円

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容を変更する場合がございます。

■ブッフェ料理〈オンテールブッフェ〉

- ・サーモンとポテトのムース バケット
- ・小海老とカリフラワーのオニオンドレッシング
- ・クリスマスビーコンと玉子のシーザー風
- ・ローストポークの蜂蜜・醤油焼き
- ・スチーム帆立貝のロースト パティスリーの香り 白菜のロースト
- ・白身魚のムニエル 春菊のクリームソース
豆腐のオープン焼き
- ・チキンクラブorden 彩り野菜のソテー
- ・ビーフソテー オイスターソース（熟成旨み加工牛使用）
じゃが芋のボンファン風
- ・メリケンパークオリエンタルホテルのビーフカレー（国産米使用）
- ・温かい茸おろし蕎麦
- ・デザート
- ・コーヒー

■お飲物：フリードリンク 8 種

ビール・ノンアルコールビール・赤白ワイン・ウイスキー・焼酎・カクテル（カシス・ジン・ウォッカ）・ノンアルコールカクテル（ピーチ・ライチ）
 ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース・グレープフルーツジュース・アップルジュース・コーラ・ジンジャーエール）

■ブッフェ料理〈着席／立食〉

- ・玉子とポテトのブリトー
- ・冬野菜を使ったチョップドサラダ
- ・ベーコンとブロッコリー シーザー風
- ・蒸し鶏とキャベツのバジル風味
- ・サーモンとポテトのムース
- ・バケット
- ・チーズ春巻き
- ・焼きポーズのオイスターソース
- ・トーフナゲットのポロネーゼソース
- ・白身魚のムニエル 春菊のクリームソース
- ・鶏モモ肉のソテー ノワゼット風味
- ・ポークヴィエノワーズ レモンソース
- ・牛肉と野菜のオイスターソース
- ・メリケンパークオリエンタルホテルのビーフカレー（国産米使用）
- ・温かい茸おろし蕎麦
- ・桶寿司（国産米使用）
- ・デザート
- ・コーヒー