

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〈フランス料理〉

- ・フォアグラのムースと半熟卵のポートワインソース
海老と蟹のサラダマスタードの香り
- ・オマール海老とホタテ貝柱のソテー
ニンニク風味のパセリクリームとトマトフォンデュ
- ・コンソメスープ トリュフ風味
- ・鱈のロッシェニ仕立て
- ・牛フィレ肉のグリル ショロンソース クリームポテトと温野菜添え
- ・チョコレートムース 彩りフルーツ添え
- ・コーヒー
- ・パン・バター

■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
- ・マッシュルームのクリームスープ
- ・鱈のロッシェニ仕立て
- ・牛フィレ肉のグリル 和風トリュフソース
クリームポテトと季節の野菜をあしらって
- ・《御飯》季節御飯(国産米使用) 香の物 味噌汁
- ・苺の葛切り セルクル仕立て バニラアイスと黒蜜を添えて
- ・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)

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〈フランス料理〉

- ・小海老と帆立貝のマリネ 苺のソース
- ・カダイフで包んだ豚肩ロース肉 茸とアーティーチョークのソース
- ・カリフラワーとサーモンのクリームスープ
- ・蒸し鯛と野菜の根セロリムース添え
- ・牛肉の香草バター焼き マデラソース 彩り野菜添え
- ・ガトーベリー フルーツ添え
- ・コーヒー
- ・パン・バター

■ブッフェ料理〈オンテールブッフェ〉

- ・生ハムと冬野菜のタルティーヌ
- ・マグロのレモネード フルーツ風味と茸のグレッグ
- ・スモークサーモンで巻いたじゃが芋のムース
- ・薄切りローストビーフの柚子ドレッシング
- ・アンチョビとモッツアレラチーズの焼きバケット
- ・海老と帆立貝、きのこ、ベーコンのオリーブ焼き 白菜のロースト
- ・白身魚の根セロリムース添え 大根のコンソメ煮
- ・柔らかくプレゼした豚肩ロース肉のグリル
赤ワインソース カリフラワーのチーズ焼き
- ・ビーフステーキ 和風ソース(熟成旨み加工牛使用)
人参のヴィシー風と椎茸のバターソテー
- ・温かいきのこ蕎麦
- ・桶寿司(国産米使用)
- ・デザートとフルーツの盛り合わせ
- ・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)

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〉

- ・カボチャのフラン 茸のシャンティ
- ・スモークサーモンと焼きイカ バジル風味 バケット
- ・白身魚とキャベツのかばす風味
- ・ローストポークと野菜のグレッグ 柚子ソース
- ・海老とスチーム帆立貝、きのこ、ベーコンのオリーブ焼き 白菜のロースト
- ・白身魚のオープン焼き レモンバターソース 大根のコンソメ煮
- ・鶏モモ肉と玉子のフィッシュゼルブ風味 カリフラワーのチーズ焼き
- ・ビーフソテー 和風ソース(熟成旨み加工牛使用) 人参のヴィシー風と椎茸のバターソテー
- ・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)
- ・オープンカツサンド
- ・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)