

A. プレミアムプラン 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〉

- 淡路玉葱のブランマンジェ アメリカンソース
鯛、サーモン、ホタテ貝柱、コンソメジュレとともに
- 柔らかくプレゼした豚肩ロース肉とビベラートのパイ包み焼き
- ズッキーニ、茄子、トマトのスープ 生ハムとモッツアレラチーズ添え
- 野菜の軽い煮込みと鱈のムニエル スパイス風味
- 牛フィレ肉のシャルマーニュ風 クリームポテトと温野菜添え
- ガトーキャラメル フルーツ添え
- コーヒー
- パン、バター

■会席料理〈日本料理〉

- 向 季節の逸品
- 煮物椀 季節の椀種
- 造り 三種盛り あしらい一式
- 焼物 国産牛 ロースト仕立て 添え野菜
- 揚物 季節ものを用いて
- 焚合 時期の焼き合せ
- 御飯 季節の御飯 汁物
- 御飯 季節のお菓子

■お飲物：乾杯用スパークリングワイン＋フリードリンク9種

フリードリンク：プレミアムビール・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）・日本酒（冷酒除く）・ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール）

B. デラックスプラン 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〉

- 炙り鮭のジンジャーソース
- プレゼした牛肉の香草マスタード焼き
- シャンピニョンのクリームスープ
- 白身魚のソテー バルサミコ風味 茄子、ズッキーニ、トマトのティヤン
- 牛ロース肉のロースト オニオンヴィネガー風味の茸ソース
- ジャスミン・パンナコッタ フルーツ添え
- コーヒー
- パン、バター

■ブッフェ料理〈着席／立食ブッフェ〉

- スモークサーモン、茄子とオクラのヴィネガー風味
- 小海老、人参、小松菜のセサミ風味
- マスタード風味の蒸し鶏とジャガイモのクレープ包み
- カリカリベーコンのシーザー風サラダ
- クラゲと彩り野菜の和え物
- 胡瓜の甘酢漬
- エビの軽い衣揚げ チリソース
- ハーブ風味の焼きバケット
- 野菜の串揚げ タルタルソース添え
- スチーム帆立貝、きのこ、ベーコンのオープン焼き
- 白身魚のソテー バルサミコ風味
- 鶏モモ肉のバジリコ焼き
- 豚肩ロース肉のプレゼ ロティ マンゴー、ヴィネガー、ラズベリー風味
- ビーフステーキ シャリアビンソース
- メリケンパークオリエンタルホテル ビーフカレー（国産米使用）
- 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

■ブッフェ料理〈オンテールブッフェ〉

- サーモンとブロッコリーの焼き胡桃添え トマトの香草風味
- ローストチキン シーザーサラダ
- クラゲと彩り野菜の和え物
- 蒸し鶏の冷製 葱生姜のソース
- 四川風茄子入り麻婆豆腐
- ブルーチーズの焼きバケット
- 白身魚のボワレ スパイス風味 彩り野菜のプレゼ
- 豚肩ロース肉のプレゼ・ロティ カレー風味
花野菜のグラタン
- ビーフステーキ シャリアビンソース
ポテトのローストと茸のソテー
- あたたかい蕎麦
- 桶寿司（国産米使用）
- フルーツとデザート盛り合わせ
- コーヒー

■お飲物：フリードリンク8種

フリードリンク：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・アップルジュース・グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール）

C. スタンダードプラン 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。

■buffet料理〈オンテールbuffet〉

- スモークサーモンと野菜のヴィネガー風味
メスクラン
- 小海老と花野菜の焼き胡桃添え
トマトの香草風味
- ローストビーフのシーザー風サラダ バケット
- 白身魚のムニエル トマト・バジルソース
茄子とズッキーニのオープン焼き
- スチーム帆立貝のブルギニョンバター
ブロッコリーのトースト
- 豚肩ロース肉のブレゼ・ロティ マンゴー、ヴィネガー ラズベリー風味
玉葱のローストとトウモロコシのアンチョビ・バター風味
- ビーフソテー オニオンヴィネガー風味の茸ソース（熟成旨み加工牛）
パルミジャーノ風味のじゃが芋のソテー
- 温かい蕎麦
- 桶寿司（国産米使用）
- デザートとフルーツ
- コーヒー

■buffet料理〈着席／立食buffet〉

- イカと花野菜、焼き胡桃のマヨネーズ和え
- 小海老、人参、小松菜のセサミ風味
- スモークサーモンと野菜のヴィネガー風味
- ローストチキンのシーザー風サラダ
- カサレッチと魚介のバジル風味
- カクテルサンドイッチ
- ハーブ風味の焼きバケット
- 野菜の串揚げ タルタルソース添え
- トーフナゲットとブロッコリーのチリソース
- スチーム帆立貝ときのこと、ベーコンのオープン焼き
- 白身魚のソテー バルサミコ風味
- 鶏モモ肉のバジリコ焼き
- ポークカツレツ シャリアピンソース
- ビーフソテー 茸の和風ソース（熟成旨み加工牛）
- 魚介のピラフ
- 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

■お飲物：フリードリンク8種

フリードリンク：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・アップルジュース・グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール）