NEW NORMAL PLAN MENU　　ニューノーマルプラン メニュー　　2021

KOBE MERIKEN PARK
ORIENTAL HOTEL

プレミアムプラン　お一人様　15,000 円

コース料理［フランス料理］or［和洋折衷料理］または 日本料理［会席］　※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 季節の魚介とジュレ添えアメリケーヌソース
・穴子で巻いたフォアグラのロースト クレームカシスのレデュクション
・茸のコンソメスープ パイ包み焼き トリュフ風味
・オマール海老とスズキのロースト ペコリーノチーズ風味
　トマトフォンデュ ピストォーソース
・国産牛ロース肉の低温ロースト 赤ワインソース
　クリームポテトと彩り野菜添え
・フルーツのサバイヨンソースとバニラアイスクリーム
・コーヒー
・パン・バター

◆コース料理［和洋折衷料理］
・ブレサオラとメロンのトリュフクリーム
・お造り 3 種盛り あしらい一式
・椀物
・鱸の塩焼き 雲丹サバイヨン 季節のお野菜
・国産牛ロース肉の低温ロースト 赤ワインソース
　クリームポテトと彩り野菜添え
・漬物ちらし 豆腐と椎茸の白味噌スープ
・ココナッツミルクじるこ
・コーヒー

◆日本料理［会席］
＜小八寸＞海老芝煮 手毬寿司 生麸など色々
＜椀物＞旬のものを用いた至福椀仕立て
＜造り＞造り 3 種盛 あしらい一式
＜焼き物＞旬魚雲丹のもと焼き
＜油物＞旬の物を用いて
＜焚き合せ＞国産牛ロース肉と湯葉 銀餡掛け 山葵 野菜色々
＜ご飯＞土鍋で焚く季節御飯
＜香の物＞2 種
＜止め椀＞味噌汁
＜甘味＞季節の物を用いて

◆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（麦・芋）・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 6 種（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）

デラックスプラン　お一人様　12,000 円

コース料理［フランス料理］or［和洋折衷料理］または 日本料理［会席］　※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］
・サーモンムース、魚介とアスパラガスのサラダ仕立て
・播州百日鶏もも肉の茸とフォアグラ詰め ソースマデラ
・帆立貝とじゃが芋のスープ トリュフ風味
・鯛と野菜のセルクル仕立て フィーヌゼルブ風味
・牛フィレ肉のポワレ ピカントソース
　ペッパー風味のトウモロコシのピュレと野菜のロースト添え
・チェリージュビレ
・コーヒー
・パン・バター

◆コース料理［和洋折衷料理］
・穴子と帆立貝柱のスモークサラダ トマト風味
・鶏そぼろ饅頭 旨出汁餡 オマール海老 茸 スナップエンドウ
　山葵 ふり柚子
・シーザー風スープ
・的鯛のムニエル 茄子、フォアグラのコンフィ添え
・牛フィレステーキ すき焼きソース 温泉卵 彩りの野菜
・サーモン、アボカド、ぶどうのタルタル寿司
・フルーツぜんざい
・コーヒー

◆日本料理［会席］
＜先付け＞おもてなしの一皿
＜凌ぎ＞黒米穴子寿司
＜椀物＞焼き鱧 梅肉 結び三つ葉 清汁仕立て
＜造り＞造り 3 種盛 あしらい一式
＜焼き物＞牛フィレ すき焼き仕立て 温泉玉子 彩り野菜
＜焚き合せ＞茄子と無花果の揚げ出し 鱸の黄身揚げ 美味出汁
＜ご飯＞鯛茶漬け
＜甘味＞季節の物を用いて

◆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（麦・芋）・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 6 種（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）

スタンダードプラン　お一人様　10,000 円

コース料理［フランス料理］　※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］
・フォアグラのフランとフルーツのコンポート
・海老、鮪、アボカドのデリス
・ハーブ風味のポテトサラダを包んだサーモンの蒸し焼き 茸のスープ仕立て
・牛フィレ肉のシャルルマーニュ風 クリームポテトと温野菜添え
・ティラミスと季節のフルーツパイ
・コーヒー
・パン・バター

◆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（麦・芋）・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 6 種（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）