

※2024年6月1日より料金を変更いたします。

A. プレミアムプラン お一人様 15,000円(6/1~ 16,000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〉 ※サンプルメニュー

- 生ハム 野菜のムース コンソメ
- 魚介のパナッシュェとタプレ アンチョビ風味のソース
- 淡路玉葱のポタージュ
- 旬の魚のグリルと小海老のカダイフ巻き 粒マスタードのソース
- 国産牛のローストと季節野菜 フォアグラ風味のソース
- キノコのリゾット トリュフの香り
- チーズケーキと季節のフルーツ
- コーヒー
- パン、バター

■コース料理〈和洋折衷〉 ※サンプルメニュー

- サーモンのレアグリルと海老のマリネ ビーツのドレッシング
- 旬の造り3種盛り あしらひ一式
- 淡路玉葱のポタージュ
- 鱈西京漬け 奉書焼き
- 牛フィレ肉のローストと季節の野菜 和風ソース
- 季節の御飯(国産米使用)、香の物、味噌汁
- ジャスミンパンナコッタ マンゴーのソース
- コーヒー

■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）・日本酒（冷酒除く）
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）

B. デラックスプラン お一人様 12,000円(6/1~ 13,000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〉 ※サンプルメニュー

- サーモンのレアグリルと海老のマリネ ビーツのドレッシング
- ミートパイ ソースグリビッシュ
- 帆立とじゃが芋のスープ チョリソークリムのプティバケット
- 旬魚のソテーとトリュフ風味のリゾーニ ベキーオソース
- 牛肉の赤ワイン煮込み 南瓜のピューレと季節の野菜
- デザート3種(ガトーベリー・マンゴープリン・フルーツ)
- コーヒー
- パン、バター

■ブッフェ料理〈オンテールブッフェ〉

- ローストビーフ バルサミコ風味
- 季節野菜のサラダ仕立て
- スモークサーモンとチーズのブルスケッタ
- 和風小鉢
- よだれ鶏
- 中華風小鉢
- 小海老の衣揚げとゴロゴロ野菜のチリソース
- 季節野菜のポタージュスープ
- スズキのソテー ブラックオリーブソース ズッキーニのガーリックロースト
- 鶏モモ肉のディアブル風 季節野菜のロースト
- ビーフソテーガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛) クリームポテト添え
- お蕎麦
- 桶寿司(国産米使用)
- デザートとフルーツ
- 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）

■会席料理〈日本料理〉 ※サンプルメニュー

- 先付 太刀魚 南蛮漬け
- 煮物椀 海老真丈 鯖一塩 青味 清汁仕立て
- 造り 三種盛り あしらひ一式
- 焼物 牛ロース肉のロースト仕立て 焼き野菜
- 合肴 蟹 蛤半張り蒸し
- 焚合 牛蒡万十 茸あん 鴨やわらか煮
- 御飯 鯛茶漬け
- 甘味 抹茶ケーキ わらびもち 水物

■ブッフェ料理〈着席/立食ブッフェ〉

- 旬魚の炙り
- 旬魚のエスカベッシュ
- ローストビーフ バルサミコ風味 香味野菜のサラダ仕立て
- スモークサーモンとチーズのブルスケッタ
- よだれ鶏
- 中華風小鉢
- 季節のスープ
- 飲茶盛り合わせ
- ブルーチーズと蜂蜜の焼きバゲット
- 海老の衣揚げとゴロゴロ野菜のチリソース
- スズキのソテー ブラックオリーブソース
- 鶏モモ肉の香草パン粉焼き マスタード風味
- 豚肩ロース肉のノルマンディ風
- ビーフステーキ ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛)
- オリエンタルホテル ビーフカレー
- ライス(国産米使用)
- お蕎麦
- 桶寿司(国産米使用)
- デザートとフルーツ
- コーヒー

C.スタンダードプラン お一人様 9,000円(6/1~ 10,000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〉

- 旬の魚の南蛮漬け メスクラン
- よだれ鶏 彩り野菜のサラダ
- スモークサーモンと赤キャベツのブルスケッタ
- ブルーチーズと蜂蜜の焼きバゲット 長芋のフリット
- 白身魚のソテー ブラックオリーブソース ズッキーニのガーリックロースト
- 鶏モモ肉のディアブル風 季節野菜のロースト
- ビーフソテー ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛) クリームポテト添え
- 牛ミンチとキノコのカレーピラフ(国産米使用)
- お蕎麦
- デザートとフルーツ
- コーヒー

■buffet料理〈着席/立食buffet〉

- スモークサーモンと花野菜の柑橘風味
- 旬のエスカベッシュ
- 豚しゃぶと春雨のエスニック風サラダ
- よだれ鶏
- 玉子と野菜のブルスケッタ
- 飲茶盛り合わせ
- ハーブ風味のバケット
- 小海老のフリットとゴロゴロ野菜のチリソース
- 白身魚のソテー ブラックオリーブソース
- 鶏モモ肉のグリル バーベキューソース
- 豚肩ロース肉のノルマンディ風
- ビーフソテー ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛)
- 牛ミンチとキノコのカレーピラフ(国産米使用)
- お蕎麦
- デザートとフルーツ
- 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.平日限定ランチプラン お一人様 7,000円(6/1~ 8,000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花野菜のサラダ
- 蒸し鶏とスプラウトのサラダ
- 旬魚のエスカベッシュ
- バケット
- 小海老のフリット ゴロゴロ野菜のチリソース
- 白身魚の香草蒸し ビストゥソース
- 鶏モモ肉のルーロ バーベキューソース
- 豚ロース肉のプレゼ ガーリックオニオンソース
- 牛ミンチとキノコのカレーピラフ(国産米使用)
- お蕎麦
- デザート
- コーヒー

■buffet料理〈着席/立食buffet〉

- スモークサーモンと花野菜のサラダ
- 旬魚のエスカベッシュ
- 蒸し鶏とスプラウトのサラダ
- 玉子と野菜のブルスケッタ
- 中華風ピクルス
- 飲茶2種
- ブルーチーズと蜂蜜の焼きバケット
- 野菜の串揚げ タルタルソース
- 白身魚のソテー ブラックオリーブソース
- 鶏モモ肉のルーロ バーベキューソース
- 豚肩ロース肉のプレゼ ガーリックオニオンソース
- 牛ミンチとキノコのカレーピラフ(国産米使用)
- お蕎麦
- 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）