

# スプリングパーティープラン

2018年3月1日(木)～2018年5月18日(金)  
プラザ・タワー 平日限定

## Cプラン ブッフェ(立食)

### 【洋食】

海老と帆立のシトラスマリネと人参のムース 菜の花のピュレソース  
モルタデラとラックスハム 焼き野菜添え バルサミコクリーム  
ツナとじゃが芋のサラダ アンチョビドレッシング  
サーモン・ニシン・カジキ鮪の3種スモーク 桜のソースとシーズニングを添えて  
竹の子と野菜たっぷりのミネストローネ  
ムール貝の一口フライと野菜のスキューワー  
シーフードフリカッセ トマトフォンデュとカラフル野菜  
牛タンと根菜のトマトソース煮 彩り野菜添え  
白身魚のムニエルと帆立・浅蜷のバプール サフランクリームソース  
低温調理の柔らかポーク 皮付き小芋のフリとマスタードソース  
(ステーション)国産牛ローストビーフと温野菜 桜塩を添えて  
桜海老とカラフル野菜のスパゲティー ※シェフが目の前でお作りします。  
カットフルーツ取り合わせ  
ケーキ&ミニマカロン盛り合わせ  
桜花ゼリーの入ったフルーツ杏仁豆腐  
コーヒー・紅茶

### 【和食】

小鉢盛り3種  
(うるいと筍の白和え/ 菜の花と蟹の浸し/ 蒸し鶏とおかひじきの胡麻和え)  
御造り3種盛り  
焼物盛合わせ  
(鱈木の芽焼き 信玄鶏塩麴焼き 金柑蜜煮)  
米茄子鳴炊き  
春野菜の天麩羅  
鰻のつみれ汁  
にぎり寿司  
桜蕎麦(※4月～蓬うどん)

### 【お飲み物】

ビール・赤白ワイン・ウィスキー・焼酎・ソフトドリンク(オレンジジュース・グレープフルーツジュース・ウーロン茶)

※仕入れ状況等により食材が変わる場合がございます。  
※お米、寿司米は国産米を使用しております。  
※フリードリンクは2時間制でございます。



HOTEL CHINZANSO TOKYO

# スプリングパーティープラン

2018年3月1日(木)～2018年5月18日(金)  
プラザ・タワー 平日限定

## Cプラン 卓上盛り合わせ

### 【洋食】

海老と帆立のシトラスマリネと人参のムース 菜の花のピュレソース  
モルタデラとラックスハム 焼き野菜添え バルサミコクリーム  
ツナとじゃが芋のサラダ アンチョビドレッシング  
白身魚のムニエルと帆立のソテー 彩り野菜 サフランクラムソース  
牛サーロインステーキ ドフィノワーズポテトと温野菜 マスタードソース  
プチケーキとカットフルーツ  
デミコーヒー

### 【和食】

米茄子の鴨炊き  
新じゃが饅頭  
握り寿司と巻物盛り合わせ  
桜蕎麦(※4月～蓬うどん)

### 【お飲み物】

ビール・赤白ワイン・ウイスキー・焼酎・ソフトドリンク(オレンジジュース・グレープフルーツジュース・ウーロン茶)

※仕入れ状況等により食材が変わる場合がございます。  
※お米、寿司米は国産米を使用しております。  
※フリードリンクは2時間制でございます。



HOTEL CHINZANSO TOKYO

# スプリングパーティープラン

2018年3月1日(木)～2018年5月18日(金)  
プラザ・タワー 平日限定

## Cプラン コース料理

### 【MENU】

Hors-d'œuvre

モルタデラとラックスハム 焼き野菜添え  
バルサミコソース

Soupe

野菜たっぷりミネストローネ

Poisson

アイナメのムニエルと浅蜷・小柱のワイン蒸し 菜の花添え  
ハーブトマトソース

Viande

牛サーロインのステーキ ガレットポテトと温野菜添え  
シャンピニオンソース

Desserts

チェリータルトとバニラアイス

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

Pain

パン

### 【お飲み物】

ビール・赤白ワイン・ウイスキー・焼酎・ソフトドリンク(オレンジジュース・グレープフルーツジュース・ウーロン茶)

※仕入れ状況により内容が一部変わる場合、同水準のものを仕入れてご提供する場合がございます。  
※フリードリンクは2時間制でございます。



HOTEL CHINZANSO TOKYO

# スプリングパーティープラン

2018年3月1日(木)～2018年5月18日(金)  
プラザ・タワー 平日限定

## Cプラン 会席料理

### 【御献立】

#### <前菜>

3点盛り

桜胡麻豆腐 山葵 桜の花 美味汁  
細魚蕨 粟麩田楽

#### <吸物>

鯛葛打ち

桜人参 椎茸 水菜 柚子

#### <造り>

鮪 かんぱち 烏賊

大根妻 大葉 桜草(または金魚草) 紅蓼 山葵

#### <焼物>

牛肉西京焼き

檸檬 柚子胡椒卸し

#### <温物>

玉地蒸し 新緑餡

#### <止椀>

赤出汁

#### <御飯>

梅ご飯

#### <香の物>

2種盛

#### <甘味>

抹茶ケーキ ホイップクリーム ミント

千秋楽

### 【お飲み物】

ビール・赤白ワイン・ウイスキー・焼酎・ソフトドリンク(オレンジジュース・グレープフルーツジュース・ウーロン茶)

※仕入れ状況により内容が一部変わる場合、同水準のものを仕入れてご提供する場合がございます。

※お米は国産米を使用しております。

※フリードリンクは2時間制でございます。



HOTEL CHINZANSO TOKYO