

# ほたるの夕べ ディナーbuffet 2019

## MENU

### 和 食

磯海苔くらげとけしの実 / クリームチーズと酒盗がけ 海藻ビーズ / グリンピースの翡翠豆腐  
順菜の酢の物 / 冷やし煮物 / 鱸の磯辺揚げ 卵と味噌漬け / 鮑と帆立の酒蒸し  
焼あごだしを使った鶏の山椒煮 / 鶏の唐揚げ・春巻き・ポテトフライ  
ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子の鳴焚き  
にぎり寿司 (鮪・白身・サーモン・海老・いくら)  
揖保の糸 素麺 / ひつまぶし

### 洋 食

オリジナルサラダステーション ~特製フルーツビネガードレッシングで楽しむ、お好みサラダ~  
海老と新緑のキヌア 空豆のサラダヴェール  
ミートパテ&シャルキュトリー マスタードのアイオリ  
蒸し鶏とフジッリパスタ イエローキャロットとバジルソース  
ベジタブルガトー / スウィートコーンが入った冷製ポタージュスープ  
ブロッコリーとチキンのマカロニグラタン / ビーフシチュー  
白身魚と魚介のバプール グリンピースのピュレ クリームクラムソース ~清流に舞う蛸~  
サーロインローストビーフ  
4種のこだわりカレー  
(ホテル椿山荘東京特製ポークカレー・シーフードインドカレー・ホワイトチキンカレー・マイルドビーフカレー)  
パン各種

### 中 華

自家製チャーシューとチャイニーズピクルス / 牛肉の柔らか煮込み黒酢風味  
点心各種 (フカヒレ餃子・黒豚焼売・海老翡翠蒸し)  
海鮮とアスパラの藻塩炒め  
胡麻団子 / 杏仁豆腐&マンゴープリンポンチ

### デザート

煌めく炎の演出!パイナップルフランベ  
オリジナルパフェステーション  
ケーキ各種  
オレンジアールグレイケーキ / いちごのミルクレープ / ココナッツブラウニー  
ベイクドチーズケーキ / ラズベリームース / マンゴームース / ショコラ / フィナンシェ  
アイスクリーム・シャーベット各種  
フルーツコンポートとゼリー  
フレッシュ&フローズンフルーツ各種  
コーヒー / 紅茶 / ハーブティー / 緑茶

\*お米は国産米を使用しております。\*仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

