

# サンプルメニュー例

## ブッフェ料理

(20名様より)

¥5,800 (税・サ込)

### ■冷製料理■

海の幸のハーブマリネ  
イベリコボークの中華風サラダ  
グラスに盛った小さなオードブル数種  
帆立貝と蟹のムース仕立て  
牛肉のしゃぶしゃぶサラダ  
ハムとチーズのホットサンド  
可愛い創作寿司  
季節のフルーツとデザート盛り合わせ

### ■温製料理■

季節のスープ  
サーモンのポワレ マスタード風味  
豚ロース肉とペンのソテーゴルゴンゾーラチーズのソース  
地鶏のパン粉焼  
牛肉の赤ワイン煮込み 彩り野菜添え  
麻婆豆腐  
シェフの創作ライス料理  
コーヒー

¥6,800 (税・サ込)

### ■冷製料理■

旬のお造り盛り合わせ  
グラスに盛った小さなオードブル数種  
フォアグラ料理  
牛肉と野菜のモザイク風  
蒸し鶏のシノワ  
牛肉のローストサラダ  
エビフライサンド  
可愛い創作寿司  
フランス産チーズ各種  
季節のフルーツとデザート盛り合わせ

### ■温製料理■

干貝魚支羽湯(ふかひれスープ)  
オマール海老と鮮魚のポワレ 彩り野菜添え  
地鶏の紫蘇バター風味  
牛肉のステーキ オリエンタル風  
海鮮焼きそば  
ポークの香草焼  
紅焼牛類(牛肉の醤油煮込み)  
シェフの創作ライス料理  
コーヒー

¥7,800 (税・サ込)

### ■冷製料理■

旬のお造り数種豪華盛り  
グラスに盛った小さなオードブル数種  
フォアグラ料理  
オマール海老と足らば蟹のピラミッド風  
ホテル特製中華前菜数種  
可愛い創作寿司  
フランス産チーズ各種  
季節のフルーツとデザート盛り合わせ

### ■温製料理■

和の創作一品  
オマール海老と鮮魚のポワレ 彩り野菜添え  
黒醋炒鶏肉(地鶏の黒酢炒め)  
仔羊のロースト カフェドバリ  
ビーフンチャーバスタ添え  
特選牛のポワレ マデラソース  
シェフの創作ライス料理  
コーヒー

### ■コーナー料理■

鉄板焼  
ホテル特製五香粉ラーメン

## 卓盛料理

(20名様より)

¥5,800 (税・サ込)

### ■冷製料理■

牛肉のロースト サラダ仕立て  
サーモンのシャンパンマリネ モザイク風  
地鶏のグリル 紫蘇バター風味  
和の創作料理  
今月のデザート

### ■温製料理■

季節のスープ  
焼き立てパン  
真鯛のポワレ マスタード風味  
イベリコボークのソテー 林檎のコンポートと共に  
コーヒー

¥6,800 (税・サ込)

### ■冷製料理■

牛肉のロースト サラダ仕立て  
アスパラのムース 雲丹添え  
仔鴨のコンフィー 茸とジャガイモ添え  
創作寿司  
今月のデザート

### ■温製料理■

季節のスープ、又は 和創作蒸し物  
焼き立てパン  
オマール海老のグリル ハーブの香り  
国産牛フィレ肉のステーキ 2色ソース  
お楽しみ一品  
コーヒー

¥7,800 (税・サ込)

### ■冷製料理■

トロのミ・キュイ ハーブの香り  
オマール海老のガトー仕立て  
フォアグラのステーキ フルーツのコンポート添え  
創作寿司  
今月のデザート

### ■温製料理■

季節のスープ、又は 和創作蒸し物  
焼き立てパン  
炒海鮮XO醤(海鮮のXO醤炒め)  
特選牛ロース肉のステーキ ラディーのラグー添え  
コーヒー

### ■コーナー料理■

ふかひれラーメン等

## コース料理

(20名様より)

¥6,800 (税・サ込)

トロのミ・キュイ菜園風  
季節のスープ  
お魚料理の一皿  
お口直しのシャーベット  
国産牛フィレ肉のポワレ オリエンタル風  
サラダ  
本日のデザート  
焼き立てパン  
コーヒー

¥7,800 (税・サ込)

オードブル盛り合わせ  
季節のスープ  
オマール海老と帆立のグリル セロリラヴェ風味  
お口直しのシャーベット  
特選牛フィレ肉のフォアグラ詰め コルベール風  
サラダ  
本日のデザート  
焼き立てパン  
コーヒー



## ホテル ボストンプラザ草津 (びわ湖)

※季節により、お料理を変更させていただきますので、予めご了承ください。  
※食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお気軽にスタッフまでご相談ください。