

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・キューイ 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・キューイ菜園風
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。