

5,500円コース

- 旬の和え物
- お造り二種盛
- 旬魚の焼き物
- 季節野菜の炊合わせ
- 蒸し物
- 季節の酢の物
- 旬の揚げ物
- 温製麺
- バラエティ寿司
- フルーツ

HOTEL MARITAL SOUSEI
和食卓盛 **10**品

- 赤ワイン風味のビーフシチュー 温野菜添え
- 鶏肉のカツレツ 胡麻マスタードソース 彩り野菜添え
- 白身魚とカボチャ風味のタリアテッレ ソースポワブロンルージュ
- ラザーニャ風パスタグラタン
- モルタデッラハムと生ハムの取り合わせ 香味野菜
- スモークサーモンと小海老のポイル ミモザサラダ風
- ツナとハム、チーズ、野菜のミックスサンドウィッチ
- カットフルーツ盛り合わせ
- お刺身盛り
- バラエティ寿司

HOTEL MARITAL SOUSEI
洋和卓盛 **10**品

- 赤ワイン風味のビーフシチュー 温野菜添え
- 鶏肉のカツレツ 胡麻マスタードソース 彩り野菜添え
- 白身魚とカボチャ風味のタリアテッレ ソースポワブロンルージュ
- ラザーニャ風 パスタグラタン
- ミックスピザ バジル風味
- モルタデッラハムと生ハムの取り合わせ 香味野菜
- スモークサーモンと小海老のポイル ミモザサラダ風
- ツナとハム、チーズ、野菜のミックスサンドウィッチ
- カットフルーツ盛り合わせ
- 鶏肉のから揚げ 黒酢タレ
- シーフード塩焼きそば
- 小海老入りチャーハン オイスターソース和え
- 蒸し物

HOTEL MARITAL SOUSEI
洋中ブッフエ **13**品

※写真はイメージです。
※予告なしに内容変更の場合がございますのでご了承下さい。
※期間：平成30年3月1日～

6,500円コース

- 牛ロース肉のソテー ポテト添え サラダ仕立て ソースわさび醤油
- 白身魚のワイン蒸し 茄子とトマトの取り合わせ ソースナンテュア
- シェルマカロニとミニ野菜のポロネーゼ クリームグラタン
- 山椒風味の紅茶鴨ロースと冷製肉類の取り合わせ アスパラピクルス添え
- カンパチの薄切りとボイルタコのカルパッチョ仕立て わさびソース
- 本日のオープンサンドウィッチ
- 旬野菜の炊合わせ
- 旬魚の焼き物
- 季節の蒸し物
- 旬の和え物
- お造り二種盛
- バラエティ寿司

HOTEL MARITAL SOUSEI
和洋卓盛 **12**品

- 牛ロース肉のソテー ポテト添え サラダ仕立て ソースわさび醤油
- 牛バラ肉のシチュー 白いんげん豆のクリーム煮込み
- 白身魚のワイン蒸し 茄子とトマトの取り合わせ ソースナンテュア
- シェルマカロニとミニ野菜のポロネーゼ クリームグラタン
- ミックスピザ バジル風味
- 国産ポーク肉入りフォンドヴォーカレ
- 山椒風味の紅茶鴨スモークと冷製肉類の取り合わせ 野菜ピクルス添え
- カンパチの薄切りとボイルタコのカルパッチョ仕立て わさびソース
- フィレサーモンの粉付け揚げと彩り野菜のエスカパーシェ仕立て
- ミックスサンドウィッチ
- フルーツ盛り合わせ
- お造り盛合わせ
- バラエティ寿司といなり寿司

HOTEL MARITAL SOUSEI
和洋ブッフエ **13**品

- 先付：旬の和え物
- 前菜：珍味三種盛
- 造り：旬魚サラダ仕立て
- 蒸し物：茶碗蒸し
- 洋皿：白身魚と海老のワイン蒸し
春野菜とホウレン草風味のタリアテッレ 赤ピーマンクリームソース
- 洋皿：国産豚ロースのソテー
シュボラタソーセージ入りバターライス添え もろ味噌ソース
- 蓋物：旬野菜の炊合せ
- 食事：白ご飯 香の物
- 留碗：吸い物
- 果物：シャーベット

HOTEL MARITAL SOUSEI
和洋会席 **10**品

7,500円コース

- 国産牛ロース肉のグリル 温野菜添え シャンピニオンデュクセル ソースマデラ
- カシス風味の牛バラ肉のシチュー ダークチェリー添え
- サーモンと小海老のポワレ ホウレン草風味のタリアテッレ ソースアメリカン
- 牛腿肉のローストと塩麩チキンロール 香味野菜添え
- 薄切りカンパチとスモークサーモンの取り合わせ 海草サラダ仕立て
- ポークカツサンド
- 旬野菜の炊合わせ
- 旬魚の焼き物
- 季節の蒸し物
- 旬の和え物
- お造り三種盛
- にぎり寿司
- デザート

HOTEL MARITAL SOUSEI
和洋卓盛 **13**品

- 国産牛ロース肉のグリル 温野菜添え シャンピニオンデュクセル ソースマデラ
- カシス風味の牛バラ肉のシチュー ダークチェリー添え
- 国産豚のソテー エリンギ茸と焼き野菜添え もろ味噌ソース
- 舌平目のタンバルとムール貝の取り合わせ サフラン風味 ソースコキヤーズ
- サーモンと小海老のポワレ ホウレン草風味のタリアテッレ添え ソースアメリカン
- ビーフフォンドヴォーカレ
- 牛肉のローストと塩麩チキンロール 香味野菜添え
- 生ハムとオレンジ風味の紅茶鴨の盛合せ
- 薄切りカンパチとスモークサーモンの取合せ 海草サラダ仕立て
- ポークカツサンド
- デザート各種盛合わせ
- お造り盛合わせ
- にぎり寿司

HOTEL MARITAL SOUSEI
和洋ブッフエ **13**品

- オードブル：生ハムとスモークサーモン 水イカのサラダ仕立て とびこ添え
- 前菜：珍味五種盛
- 造り：三種盛
- 蒸し物：茶碗蒸し
- 洋皿：真鯛と海の幸のナージュ仕立て
春野菜とホウレン草風味のタリアテッレ 小海老のアメリカンソース
- 洋皿：牛フィレ肉のグリル エリンギ茸のソテー
トマトのグランティネ添え オランダーズ入り粒マスタードソース
- 蓋物：旬野菜の炊合せ
- 食事：炊き込みご飯 香の物
- 留碗：吸い物
- 果物：デザート

HOTEL MARITAL SOUSEI
和洋会席 **10**品