

5,500円コース (税込)

- 旬の和え物
- お造り二種盛
- 旬魚の焼き物
- 季節野菜の炊合せ
- 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**

- 牛バラ肉とマッシュルームのプレゼ 赤ワイン風味
- 鶏もも肉のオープン焼き ソースクロカント
- 白身魚のワイン蒸し ポテトスライス バジル風味のヴァンプランソース
- ペンネとベーコン、野菜のトマト風味 オルトラーナ
- 冷製肉類と生ハムのサラダ フルーツコンポート飾り
- 小海老のマリネとスモークサーモンの取り合わせ 彩り野菜
- ポイルエッグとハム、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**

- 牛バラ肉とマッシュルームのプレゼ 赤ワイン風味
- 鶏もも肉のオープン焼き ソースクロカント
- 白身魚のワイン蒸し ポテトスライス バジル風味のヴァンプランソース
- ペンネとベーコン、野菜のトマト風味 オルトラーナ
- 本日のピッツァ
- 冷製肉類と生ハムのサラダ フルーツコンポート飾り
- 小海老のマリネとスモークサーモンの取り合わせ 彩り野菜
- ポイルエッグとハム、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
- 鶏のから揚げ 油淋鶏
- 豚バラと青梗菜入りソース焼きそば
- 小柱入り山椒風味の炒飯
- 本日の点心

HOTEL MARITAL SOUSEI

洋中ブッフェ **13品**

6,500円コース (税込)

- 牛ロース肉のソテー ニンニク風味 彩りサラダ スパイシーポテト添え
- 白身魚のワイン蒸し 洋風麺と青野菜 サフラントマト風味のヴァンプランソース
- 和風きのこのスパゲティ
- 国産蒸し鶏のあぶりと紅茶鴨のからしマリネ バジル風味のドレッシング
- 旬の魚とポイルタコのカルパッチョ仕立て わさび風味
- 本日のオープンサンドウィッチ
- 蓋物：旬野菜の炊合せ
- 焼き物：旬魚の焼き物
- 蒸し物：季節の蒸し物
- 和え物：旬の和え物
- 刺身：二種盛
- 食事：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 ニンニク風味 彩りサラダ スパイシーポテト添え
- 牛バラ肉とマッシュルームのプレゼ 赤ワイン風味
- 白身魚のワイン蒸し 洋風麺と青野菜 サフラントマト風味のヴァンプランソース
- 和風きのこのスパゲティ
- 本日のピッツァ
- 国産豚入りフォンドヴォーカレー
- 国産蒸し鶏のあぶりと紅茶鴨のからしマリネ バジル風味のドレッシング
- 旬の魚とポイルタコのカルパッチョ仕立て わさび風味
- 白身魚のフリットと彩り野菜のエスカベッシュ仕立て
- ミックスサンドウィッチ
- フルーツ盛り合わせ
- バラエティ寿司といなり寿司
- 刺身盛

HOTEL MARITAL SOUSEI

洋和ブッフェ **13品**

- 先付：旬の和え物
- 前菜：珍味三種盛り
- 造り：旬魚サラダ仕立て
- 蒸し物：茶碗蒸し
- 洋皿魚：白身魚の香草パン粉焼きと小海老のワイン蒸し
ポテトのピュレと野菜添え きのこ入りサフランソース
- 洋皿肉：牛フィレ肉のソテー ハッシュブランポテトと野菜添え 柚子もろみソース
- 蓋物：旬野菜の炊合せ
- 食事：白ご飯 香の物
- 留碗：吸い物
- 果物：ソルベ

HOTEL MARITAL SOUSEI

和洋会席 **10品**

7,500円コース (税込)

- 国産牛ロース肉のソテー ニンニク風味 彩りサラダ きたあかりポテト添え
- 牛バラ肉プレゼ ひよこ豆のトマト煮込み
- 白身魚のポワレと小海老ワイン蒸し ソースアメリカン
- 牛腿肉のローストとトマトとアボカドの中華風サラダ
- 旬の魚と水イカのカルパッチョ仕立て 海藻サラダ とびっこ飾り
- ポークカツサンド
- デザート
- 蓋物：旬野菜の炊合せ
- 焼き物：旬魚の焼き物
- 蒸し物：季節の蒸し物
- 和え物：旬の和え物
- 刺身：三種盛
- 食事：にぎり寿司

HOTEL MARITAL SOUSEI

和洋卓盛 **13品**

- 国産牛ロース肉のソテー ニンニク風味 彩りサラダ きたあかりポテト添え
- 牛バラ肉プレゼ ひよこ豆のトマト煮込み
- 金星佐賀豚のグリル タリエリーニのペペロンチーノ添え
- 海の幸のムースとムール貝のヴァパール 飾り野菜 ホウレン草入りクリームソース
- 白身魚のポワレと小海老のワイン蒸し ソースアメリカン
- ビーフ フォンドヴォーカレー
- 牛腿肉のローストとトマトとアボカドの中華風サラダ
- ローストポークとからし風味の鴨のスモーク盛り合わせ 野菜ピクルス添え
- 旬の魚と水イカのカルパッチョ仕立て 海藻サラダ とびっこ飾り
- ポークカツサンド
- にぎり寿司
- デザート各種盛り合わせ
- 刺身

HOTEL MARITAL SOUSEI

洋和ブッフェ **13品**

- オードブル：国産蒸し鶏のあぶりとイタリアンプロシュートのサラダ仕立て
ソース 味噌トマトとバジルソース
- 前菜：珍味五種盛
- 造り：三種盛
- 蒸し物：茶碗蒸し
- 洋皿魚：塩うに入り海の幸のムースと白身魚のポワレ
香草入り小海老のアメリカンソース
- 洋皿肉：牛フィレ肉のグリル ハッシュブランポテトと野菜添え
きざみわさび入り和風ソース
- 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**