

新年会プランメニュー

2時間
飲み放題付

ビール・日本酒・焼酎(麦・芋・米)・ウィスキー・ノンアルコールビール
ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジジュース・コーラ・アップルジュース・ジンジャーエール)

ホテル マリターレ 創世

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

- フランボワーズ風味のビーフシチュー 温野菜添え
- 鶏もも肉のフリカッセスタイル ミニ野菜添え
- 赤魚のマスタード風味 香草パン粉焼き ソースポワブロンルージュ
- 海の幸のトマト風味の Pasta
- ポローニャソーセージと生ハムのサラダ 香味野菜
- 有頭海老のタルタルソースとスモークサーモン 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

- フランボワーズ風味のビーフシチュー 温野菜添え
- 鶏もも肉のフリカッセスタイル ミニ野菜添え
- 赤魚のマスタード風味 香草パン粉焼き ソースポワブロンルージュ
- 海の幸のトマト風味の Pasta
- 本日のピッツァ
- ポローニャソーセージと生ハムのサラダ 香味野菜
- 有頭海老のタルタルソースとスモークサーモン 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 ハニーマスタードソース和え
- 茹で豚と茄子、青梗菜のピリ辛ソース
- 牛バラ肉とレタスのオイスター風味炒飯
- 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 わさび醤油風味 彩りサラダ エスニックポテト添え
- 赤魚のワイン蒸し バジル風味の洋風麺 トマト風味の白ワインソース
- サクラエビと青菜とキャベツ、ベーコンのペペロンチーノ 和風パスタ
- 塩麴蒸し鶏のあぶりと紅茶鴨のからし風味 味噌トマトソース
- わさびマリネのタコとカンパチのカルパッチョ仕立て 魚卵添え
- ポークカツと野菜のサンド
- 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 わさび醤油風味 彩りサラダ エスニックポテト添え
- 牛バラ肉とミックスビーンズのシチュー 赤ワイン風味
- 赤魚のワイン蒸し バジル風味の洋風麺 トマト風味の白ワインソース
- サクラエビと青菜とキャベツ、ベーコンのペペロンチーノ 和風パスタ
- 本日のピッツァ
- 牛肉入りフォンドヴォーカレー ライス添え
- 塩麴蒸し鶏のあぶりと紅茶鴨のからし風味 味噌トマトソース
- わさびマリネのタコとカンパチのカルパッチョ仕立て 魚卵添え
- 自家製ポテトサラダと白身魚のフリットと揚げ野菜の取り合わせ
- ポークカツと野菜のサンド
- 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：白身魚のムニエルと有頭海老のヴァプール ワイン蒸し 洋風麺のジェノベーゼ トマトフォンデュとムニエルソースで
- 洋皿肉：牛フィレ肉のマスタード風味 香草パン粉焼き 青菜と根菜添え ソース マティニョン

- 台の物：寄せ鍋
- 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 わさび風味 彩りサラダ ハッシュドポテト添え
- 牛頬肉と牛バラ肉のブレゼ フランボワーズ風味 温野菜添え
- 旬魚のボワレと有頭海老のワイン蒸し オレンジの果肉入りブルブランソース
- 国産牛腿肉のローストガーリック風味アンディーブとクレソンのサラダ レモン添え
- 旬魚の炙りとキハダマグロのスモーク取り合わせ 海藻サラダ 香味野菜
- アメリカンクラブハウスサンドウィッチ
- 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 わさび風味 彩りサラダ ハッシュドポテト添え
- 牛頬肉と牛バラ肉のブレゼ フランボワーズ風味 温野菜添え
- マグレカネールのロースト 香草風味 ソースピストゥー バルサミコ酢風味
- 海の幸のムースとムール貝の取り合わせ 飾り野菜添え ソースアメリカン
- 旬魚のボワレと有頭海老のワイン蒸し オレンジの果肉入りブルブランソース
- ビーフ フォンドヴォーカレー
- 国産牛腿肉のローストガーリック風味アンディーブとクレソンのサラダ レモン添え
- イタリアンプロシュート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
- 旬魚の炙りとキハダマグロのスモーク カルパッチョ風 海草サラダ 香味野菜
- アメリカンクラブハウスサンドウィッチ
- 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：スモークサーモンとタコのガルシア風 タラモサラダ添え
- 前菜：珍味五種盛
- 造り：三種盛
- 蒸し物：茶碗蒸し
- 洋皿魚：白身魚のムニエルと有頭海老ヴァプール 洋風麺のジェノベーゼ トマトフォンデュとムニエルソースで
- 洋皿肉：牛フィレ肉のマスタード風味 香草パン粉焼き 青菜と根菜添え ソース マティニョン

- 台の物：寄せ鍋
- 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

※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 12 月～