

## 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
- 冷製麺
- バラエティ寿司
- フルーツ

HOTEL MARITAL SOUSEI  
和食卓盛 10品

- 牛バラ肉のブレゼ 温野菜添え 赤ワイン風味
- 鶏もも肉のソテー 皮付きポテト 和風ブルーレオレンジソース
- 白身魚と小海老の洋酒蒸し 生クリーム入りトマトソース
- ペンネとベーコン、シメジのソテー ほうれん草風味のクリームソース和え
- カクテルフルーツとローストポーク、コールミートのサラダ仕立て
- スモークサーモンディルマリネとタコのスモーク取り合わせ
- 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

- 牛バラ肉のブレゼ 温野菜添え 赤ワイン風味
- 鶏もも肉のソテー 皮付きポテト 和風ブルーレオレンジソース
- 白身魚と小海老の洋酒蒸し 生クリーム入りトマトソース
- ペンネとベーコン、シメジのソテー ほうれん草風味のクリームソース和え
- 本日のピッツァ
- カクテルフルーツとトーストポーク、コールミートのサラダ仕立て
- スモークサーモンディルマリネとタコのスモーク取り合わせ
- 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
- 餡かけ焼きそば
- 鮭と卵のオイスター炒飯
- 本日の蒸し物

HOTEL MARITAL SOUSEI  
洋中ブッフエ 13品

## 6,500円コース (税込)

- 牛ロース肉のソテー オリエンタル風
- 白身魚と小海老のトマト風味のオランダーズソース焼き
- スパゲッティー アラビアータ
- 牛もも肉のロティと冷製肉類の盛り合わせ 香味野菜
- 海の幸のサラダ仕立て トマトとアボカドのケッカソース
- 照り焼きチキンバーガー
- 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 オリエンタル風
- 牛バラ肉のシチュー ココナッツミルク煮込み
- 白身魚と小海老のワイン蒸し トマト風味のオランダーズソース焼き
- スパゲッティー アラビアータ
- 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
- 牛もも肉のロティと冷製肉類の盛り合わせ 香味野菜
- 海の幸のサラダ仕立て トマトとアボカドのケッカソース
- カンパチの照り焼きと海老のウニマヨネーズ和え 揚げ野菜のサラダ
- 三元豚ロースカツサンド
- 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  
洋和ブッフエ 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：尾付き背割り海老と白身魚のポワレ タブナード添え バルナーソース
- 洋皿肉：国産豚肉のスービーズ シャトレヌ風 シャンピニオンクリームソース
- 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)

- 牛フィレ肉のソテー シャルルマーニュ風 温野菜添え
- ビーフシチュー カンパーニュ風
- 海の幸のパナシエ 白ワイン蒸し ノルマンディー風
- 国産牛腿肉のローストとみつせ鶏スモーク 香味野菜添え
- スモークサーモンディルマリネと水いかの細切り明太子和え
- 金星佐賀豚のカツサンド
- 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

- 牛フィレ肉のポワレ シャルルマーニュ風 温野菜添え
- ビーフシチュー カンパーニュ風
- ハンガリー産鴨胸肉とホロホロ鳥のエピス ジャルディーニエール仕立て
- 塩ウニ入り魚のムース バイエット添え 香草風味の小海老のソース
- 海の幸のパナシエ 白ワイン蒸し ノルマンディー風
- ビーフ フォンドヴォーカレー
- 国産牛腿肉のローストとみつせ鶏スモーク 香味野菜添え
- 旬魚のカルパッチョ 海藻サラダとびつこ添え
- スモークサーモンディルマリネと水いかの細切り明太子和え
- 金星佐賀豚のカツサンド
- にぎり寿司
- デザート各種盛り合わせ
- 刺身

HOTEL MARITAL SOUSEI  
洋和ブッフエ 13品

- オードブル：キハダマグロとタコのカルパッチョ仕立て 香味野菜
- 前菜：珍味五種盛
- 造り：三種盛
- 蒸し物：茶碗蒸し
- 洋皿魚：白身魚と海老のムースファルス カリフラワーのピュレ 香草風味のアメリカンソース
- 洋皿肉：牛フィレ肉のソテー ボンムボルドレーズと野菜添え ソースピガラード
- 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