

コミュニティ
Community ￥5,000

西洋料理プラン

buffet料理 (立食または着席)

- 【冷製料理】
- サーモンの炙り焼き みつばと葱のオニオンドレッシング
 - イカミンチボールのエスカベッシュ オリエンタル風
 - 若鶏とじゃがいもの有機醤油マスタードサラダ
 - ズワイガニとアボカドのトマトジュレカクテル
 - 煮込み山椒鴨と焼き白葱の柚子風味
 - 地野菜リーフとカッターチーズの和風シーザーサラダ

- 【温製料理】
- 五穀米と彩り野菜のヘルシーグラタン
 - 荒びきミンチ入りイタリアンボロネーズパスタ
 - 淡路玉葱と若布の胡麻風味ピザ
 - 季節魚の全粒粉ムニエル グルノーブル風
 - 若鶏のソテー 有馬山椒グランメール
 - ポークと野菜のグレイプシードオイル炒め
 - 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 季節の野菜添え
 - ホテル特製キーマカレー
- ・季節のフルーツ盛り合せ ・デザート ・コーヒー

オンテールbuffet料理 (卓盛着席スタイル)

- 【冷製料理】
- サーモンの炙り焼き みつばと葱のオニオンドレッシング
 - イカミンチボールのエスカベッシュ オリエンタル風
 - 若鶏とじゃがいもの有機醤油マスタードサラダ

- 【温製料理】
- 五穀米と彩り野菜のヘルシーグラタン
 - 季節魚の全粒粉ムニエル グルノーブル風
 - 若鶏のソテー 有馬山椒グランメール
 - ポークと野菜のグレイプシードオイル炒め
 - 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 季節の野菜添え
 - 古代米の銀庵椀
- ・季節のフルーツ盛り合せ ・デザート ・コーヒー



コネクティッド
Connected ￥7,000

西洋料理プラン

buffet料理 (立食または着席)

- 【冷製料理】
- ずわいガニとにがり豆腐のじゅんさい土佐酢
 - スモークサーモンホワイトバルサミコ風味
 - 炙りマグロの香味風味カッターチーズ添え
 - ヤリイカと帆立貝の神戸ワインマスタード風味のサラダ
 - 地野菜のパーニャカウダ仕立て生ハム添え
 - ローストポークとじゃがいものシトラス風味
 - 芽かぶおろしうどん

- 【温製料理】
- 季節魚のポレンタ粉焼き バルサミコクリームソース
 - 和風明太子パスタ
 - ノルマンディーチーズのフラムクーヘン
 - すずきの灰わかめ蒸しルビーボールサワークリーム
 - 小海老と帆立貝のココット焼きビスク風味
 - 鶏胸肉の蒸し焼き 季節野菜のポタージュソース
 - 豚肉のやわらか煮 和風八角の角煮仕立て
 - 牛ロース肉のロースト
 - 根セロリのピューレ添えオニオンソース
 - 古代米と穴子のセイロ蒸し
- ・季節のフルーツ盛り合せ ・デザート ・コーヒー

オンテールbuffet料理 (卓盛着席スタイル)

- 【冷製料理】
- ずわいガニとにがり豆腐のじゅんさい土佐酢
 - 炙りマグロの香草風味 カッターチーズ添え
 - ローストポークとじゃがいものシトラス風味

- 【温製料理】
- 季節魚のポレンタ粉焼き バルサミコクリームソース
 - 小海老と帆立貝のビスク風味パイ包み焼き
 - 鶏胸肉のむし焼き
 - 牛ロース肉のロースト
 - 古代米と穴子のセイロ蒸し
- ・季節のフルーツ盛り合せ ・デザート ・コーヒー

コース料理 (正餐スタイル)

- 瀬戸内鯛のホワイトバルサミコマリネ グリーンマスタードソース
- 神戸ポークとレンズ豆のスープ 紙包み焼き
- すずきの灰わかめ蒸しルビーボールサワークリームソース
- 牛フィレ肉のボワレ ヴィンテージポルトソース キノコクリーム添え
- デザート・パン・コーヒー

* 上記は、メニューの一例です。
内容を変更させていただく場合がございます。
* 料金はサービス料込、税別となります。



ウォーム
Warm ￥9,000

西洋料理プラン

buffet料理 (立食または着席)

- 【冷製料理】
- ずわいガニとにがり豆腐のじゅんさい土佐酢
 - カンパチとくらげのカクテル中国風
 - 炙りマグロとカッターチーズのバルサミコ風味
 - スモークサーモンと旬のフルーツのフルーティーサラダイクラ添え
 - イタリア産生ハムとトマトアボカドのサラダ仕立て 有機オリーブオイルとともに
 - 冷製豚ロースしゃぶしゃぶの香味胡麻の香り
 - 花さきイカのエスカベッシュ プロヴァンス風

- 【温製料理】
- ショートパスタの荒びきイタリアンボロネーズ
 - 小海老とホタテ貝のココット焼きブイヤベース仕立て
 - 季節魚のボワレ グルノーブル風
 - ノルマンディーチーズのフラムクーヘン
 - 丹波地鶏のグリル 有馬山椒グランメール
 - 神戸ポークのソテー グリオットチェリーソース
 - 牛フィレ肉のロースト
 - 根セロリのピューレ添えオニオンソース
 - 淡路産穴子と古代米のセイロ蒸し
- ・季節のフルーツ盛り合せ ・デザート ・コーヒー

オンテールbuffet料理 (卓盛着席スタイル)

- 【冷製料理】
- タラバガニとアボカドのカクテル有機ベルガモットオリーブ オイルの香りキャビアルージュ添え
 - カンパチとアオリイカの柚子胡椒風味
 - 特選牛の炙り焼き 金山寺もろみソース

- 【温製料理】
- 瀬戸内穴子と季節野菜のロワイヤル
 - 天使海老とホタテ貝のココット焼き
 - ワタリガニのビスク風味
 - 白サバフグのパイ包み焼き トマトソース
 - 神戸ポークのグリョットチェリーソース
 - 牛肉のロティ 淡路玉葱のソース
 - 湯葉包み古代米の銀庵椀
- ・季節のフルーツ盛り合せ ・デザート ・コーヒー

コース料理 (正餐スタイル)

- 帆立貝のグリルとタラバガニの有機ベルガモットオリーブオイルの香り
- 神戸ポークとレンズ豆のスープ パイ包み焼き
- オマール海老と瀬戸内鯛のクレムドオマールソース
- レモンと生姜のグラニテ
- 特選牛フィレ肉のロティ 赤ワインオランダーズとトリュフの香り
- マンダリンマンゴー シャンパンクーブのシェラトンアソート

・スタイルブレッド ・コーヒー

中国料理プラン

コース料理

￥7,000 コース

- 季節の冷菜 盛り合せ
- 蟹肉入りコーンスープ
- 本日の揚げもの盛り合せ
- 白身魚の蒸しもの 葱 ニンニク風味
- イカと季節野菜の炒めもの
- まろやか黒酢の酢豚
- 五目チャーハン
- 杏仁豆腐

￥9,000 コース

- 季節の冷菜 盛り合せ 銘々盛り
- おすすめスープ
- 北京ダック 玄米シート仕立て
- アワビの蒸しもの 葱 ニンニク風味 青菜添え
- 牛肉と季節野菜の炒めもの
- 大エビのチリソース煮込み
- 海鮮あんかけ焼そば
- マンゴープリン



* 上記は、メニューの一例です。
内容を変更させていただく場合がございます。
* 料金はサービス料込、税別となります。

