

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】

- ずわいがに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】

- ずわいがに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】

- ずわいがに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。

