

## 2024年 8月 和洋折衷コースMENU

### 鈴コース 6,500円

1	オードブル	自家製マリネサーモンと小海老 チェリーモツァレラと生ハムのサラダ仕立て
2	造里	まぐろ造里・有頭甘海老
3	温物	桜海老あおさ饅頭(二色菊餡かけ)
4	魚	スズキのボワレ ラタトゥイユ添え サクサク醤油のブルノワゼット
5	肉	豚肉のロースト シャリアピンソース
6	飯物	しらす有馬煮御飯
7	香の物	三種盛
8	留椀	(アゴ出汁仕立て)・鱧つみれ・若芽・生順才・刻み葱
9	デザート	季節のケーキとフルーツ デミコーヒー

### 雪コース 7,500円

1	オードブル	蛸のマリネ スペイン風 バケット添え バジルの香り
2	造里	鯛重ね・本まぐろ・帆立湯霜
3	温物	若芽東寺蒸し(・紅葉麩・筑波巻・青路)
4	魚料理	カジキマグロのグリエ ラビゴットソース
5	肉料理	チキンの塩麹焼き トマトソース
6	飯物	浅蜷御飯(刻み揚げ、突き蒟蒻)ジーカイトン
7	香の物	二種盛
8	留椀	(丸仕立て摺り流し) 鱈鱈・三つ葉・生順才・溶き卵
9	デザート	季節のケーキとフルーツ
10	デミタスコーヒー	

### 月コース 8,500円

1	オードブル	海の幸と夏野菜のテリーヌ仕立て ~ハーブとカレーソースを添えて~
2	造里	鯛重ね・本マグロ・帆立湯霜
3	蓋物	海老翡翠蒸し あたり梅 刻み伊勢志摩蒟蒻餡かけ
4	魚料理	真鯛の百合根蒸し 柚子風味のオニオンソース
5	肉料理	牛肉のロースト 赤ワイン風味のオニオンソース
6	飯物	浅蜷御飯(刻み揚げ 突き蒟蒻)ジーカイトン
7	香の物	一種盛
8	留椀	(赤味噌仕立て) 床節素揚 三つ葉 生順才 粉山椒
9	デザート	白桃ムースとフルーツのコンカッセ ベリーソース添え
10	デミタスコーヒー	

### 華コース 9,500円(依頼書ベース)

1	オードブル	
2	造里	
3	蓋物	
4	魚料理	
5	肉料理	
6	飯物	
7	香の物	
8	留椀	
9	デザート	
10	デミタスコーヒー	

\*税金・サービス料込みの金額でございます。  
\*仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

## 2024年8月～ 折衷卓盛料理 MENU

### Aコース 5,500円

1	先付	・自家製マリネサーモン ・帆立貝のタルタル クループ巻き 胡麻風味 ・豚肉の冷しゃぶ 彩り野菜のサラダ仕立て
2	造里	鰹炙り ・刻み葱散らし・大根剣・貝割・桜藻・糸唐辛子 ドレッシング
3	魚料理	スズキのボワレ ラタトゥイコ添え サクサク醤油のブルノワゼット
4	肉料理	豚肉のロティ ハニーマスタードとナッツのソース
5	寿司	ちらし寿司(桜エビ・おぼろ・錦糸玉子・椎茸・干瓢・菜種)打生姜
6	汁椀	冷製日本蕎麦 (刻み葱・当たり梅 白胡麻)
7	デザート	季節のケーキとフルーツ
8	デミタスコーヒー	

### Bコース 6,500円

1	オードブル	・ノルウェーサーモンのミ・キュイ ・北寄貝と小海老のレモン風味 ・チキン牛蒡のパテと赤ワイン風味のスモーク
2	造里	まぐろ造里・有頭甘海老 妻一式
3	焼き物	・白焼鰻 (猪口)中華海月
4	魚料理	カジキマグロのグリユ 三つ葉の香るアサリのソース
5	肉料理	豚肉のロースト ガラムマサラの香り
6	寿司	五種盛り合わせ握り寿司 葱トロ巻き・赤巻 生姜
7	留椀	アゴ出汁仕立て (浅利・生順才・刻み葱)
8	デザート	ケーキとフルーツの盛り合わせ
9	デミタスコーヒー	

### Cコース 7,500円

1	オードブル	・スモークサーモンとリンゴのクリームチーズ和え ・ヤリイカのマリネ 生姜風味 ・棒棒鶏のサラダ仕立て 胡麻ソース
2	造里	鯛重ね 本まぐろ 帆立貝湯霜 あしらひ
3	温物	・博多高野・茶豆新丈・角白焼き鰻・生麩・蒟蒻煮・針生姜餡掛け
4	魚料理	ノルウェーサバのボワレ クーバー風味のトマトソース
5	肉料理	チキンの紫蘇チーズ焼き ポテトのフリット添え
6	寿司	五種盛り合わせ握り寿司(5種×5種) 葱トロ巻 赤巻 生姜
7	汁椀	冷製竹炭饅頭 (とろろ昆布・牛煮凝りスライス・刻み葱)
8	デザート	フルーツ盛り合わせ
9	デミタスコーヒー	

### Dコース 8,500円

1	オードブル	・帆立貝と紋甲烏賊のボンボネット・小海老のスモーク 塩麹風味 ・蛸のマリネ すりおろしオニオンドレッシング・牛肉と里芋のテリーヌ ・合鴨のロースト ローストベルベッパーソース
2	造里	鯛重ね・本マグロ・蟹爪 生姜
3	焼き物	サーモン金山時味噌・角白焼鰻・中華海月・芋スティック揚
4	魚料理	鱧と季節野菜のフリット ソースビストー
5	肉料理	牛ロース肉のロースト 山葵風味の味噌ソース
6	寿司	ちらし寿司(刻み穴子・おぼろ・錦糸玉子・椎茸・干瓢・薄井豆)打生姜
7	留椀	(アゴ出汁仕立て)・浅鯛・生順才・刻み葱
8	デザート	ケーキとフルーツの盛り合わせ
9	デミタスコーヒー	

\* 税金・サービス料込みの金額でございます。

\* 仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

姫路キャッスルグランヴィリオホテル