

2024年12月、2025年1月、2月

和洋折衷 **コース料理** MENU

鈴コース 6,500円

1	オードブル	牛肉と里芋、彩り野菜のテリーヌ ビーツのソース
2	造里	まぐろ造里・帆立湯霜 妻一式
3	蓋物	射込み高野 散らし竹の子(刻み柚子餡掛け)
4	魚料理	サーモンのセモリナ粉焼き 胡麻とベーコンのソース
5	肉料理	豚肉のロティ 牛蒡のフリット添え
6	飯物	そぼろ御飯
7	香の物	三種盛
8	留椀	(清汁仕立て)蟹菊花つまみれ・釜揚げ若芽・三つ葉
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	

雪コース 7,500円

1	オードブル	ズワイガニとほうれん草のキッシュロレーヌ
2	造里	鯛重ね・まぐろ造里・甘海老 妻一式
3	蓋物	山吹茶巾蒸し・釜揚げ若芽・竹の子白醤油煮・青路(柚子餡掛け)
4	魚料理	鯖の白ワイン蒸し アサリ風味の和風ソース 大葉の香り
5	肉料理	チキンのミックスナッツ焼き 彩り野菜添え
6	飯物	海鮮魚の御飯 有馬山椒
7	香の物	二種盛
8	留椀	(丸仕立て摺り流し) 蒸し鮑鹿の子・三つ葉・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	鮑の冷製香草ジュレ ブルーチーズの豆腐仕立て 柚子風味のマリネサーモン 帆立貝のタルタルクレープ包み
2	造里	鯛重ね・まぐろ造里・赤貝 妻一式
3	蓋物	三陸産若芽新丈 散らし竹の子(刻み柚子餡掛け)
4	魚料理	太刀魚のパネアングレーズ カレー風味のクリームソース
5	肉料理	牛ロース肉のソテー ソースアルマニャック
6	飯物	海鮮魚の御飯 有馬山椒
7	香の物	一種盛
8	留椀	(丸仕立て摺り流し) 蒸し鮑鹿の子・三つ葉・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	

華コース 9,500円

オーダーメニュー

鳳凰コース 15,000円

オーダーメニュー

*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

2024年12月、2025年1月、2月

ブッフェコースMENU

ブッフェコース 和洋折衷 5,500円

1	冷汁	・茶蕎麦・白胡麻・刻み葱・蟹身煮
2	造里	鯛姿造里・本鮪・帆立湯引き・ポタン海老 あしらい一式
3	寿司	にぎり寿司五種盛り合わせ
3		・トロ巻き・壬生菜巻
4	焼物	・蛤片貝割烹バター焼き・ホッキ貝柚子胡椒和え・牛煮凝り
5	猪口	・季節の小鉢三種盛り
6	温物	・七宝盛 落青煮 柚子餡
7	姫路おでん	・大根・黒蒟蒻・卵・角小揚げ・青海苔蓮根豆腐寄せ ・牛蒡天・軟骨つみれ揚げ・牛串・豚軟骨串 生姜醤油
8	オードブル6種	・スモークサーモン・小海老のレモン風味と秋刀魚のオイルコンフィ ・カジキのエスカベッシュ・合鴨のローストとチキンと牛蒡のパテ ・自家製ソーセージのパイ包み焼き・棒棒鶏のサラダ仕立て
9	魚料理	鯖の白ワイン蒸し ベーコン包み 香味野菜のスープ仕立て 海の幸のチリソース煮
10	肉料理	豚肉のピリ辛炒め 中華風 チキンのバジル麴焼き・豚肉のロティ ローズマリーの香り
11	デザート	ケーキとフルーツの盛り合わせ
12	デミタスコーヒー	

ブッフェコース 洋食メイン 5,500円

1	冷汁	・冷製日本蕎麦・白胡麻・刻み葱・肉煮凝り
2	寿司	にぎり寿司三種盛り合わせ 寿司生姜
3	オードブル7種	・自家製スモークサーモンとポテトのアントルメ風 ・海老のスモーク 塩麴風味 鯖のミ・キュイ ・カジキマグロのエスカベッシュ カレーソース ・合鴨のローストとチキンと牛蒡のパテ ・ソーセージのパイ包み焼き ・蒸し鶏のアジアン風 コブ蜜柑の香り ・生ハムとフロマージュ,ドライフルーツ,彩り野菜の盛り合わせ
4	魚料理	鯖の百合根蒸し エビチリ
5	肉料理	豚肉のカシューナッツ炒め チキンのトマト煮込み 牛ロース肉のロティ シャリアビンソース
6	デザート	ケーキとフルーツの盛り合わせ
7	デミタスコーヒー	

ブッフェコース 6,500円より

オーダーメニュー 和洋折衷・洋食メインでご準備できます

*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12月、2025年1月、2月

折衷卓盛料理 MENU

Aコース 5,500円

1	先付	・ 柚子風味のマリネサーモン・自家製ソーセージのパイ包み焼き ・ 合鴨のロースト コリアンダーの香り・ミル貝のレモン風味 ・ アンコウのエスカベッシュ・チキンと長芋のガランティース
2	造り	炙り鰹(蕪山葵卸し)
3	魚料理	鯖のポテト包み焼 ソースピストー
4	肉料理	豚肉のプロバンス風 ラタトゥイユと香草パン粉焼
5	御飯	炊き込みご飯・錦糸玉子
6	御飯のおとも	林檎酢かぶら
7	汁椀	清汁仕立て(糸あおのり・三つ葉・刻み柚子)
8	デザート	ケーキとフルーツ盛り合わせ
9	デミタスコーヒー	

Bコース 6,500円

1	オードブル	・ 柚子風味のマリネサーモン・ミル貝のレモン風味・ジャーマンポテトパイ ・ 合鴨のロースト コリアンダーの香り・チキンと長芋のガランティース
2	造り	まぐろ造り・有頭甘海老 妻一式
3	焼き物	蛤片貝焼・水雲酢
4	魚料理	鯖のセモリナ粉焼 タップナードソース
5	肉料理	豚肉の白菜包み蒸し カヌレ風 豆のトマト煮込み
6	寿司	にぎり寿司盛合わせ四種 ・葱トロ巻き・赤巻 生姜
7	留椀	アゴ出汁仕立て (若竹小粒つみれ・あげ・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	・ アンコウのフリット カレーソース・ヤリイカのマリネ イタリアンソース ・ 蒸し鶏のクリーミー山葵ソース和え・豚しゃぶ 白菜包み 胡麻ソース
2	造り	鯛重ね・まぐろ・有頭甘海老 あしらひ一式
3	温物	海老芋饅頭・河豚白子新丈・竹の子白醤油煮・こだわり蓮根煮 落青煮(刻み柚子餡掛け)
4	魚料理	鱈の白ワイン蒸し クラムチャウダーのソース
5	肉料理	チキンのバジル麴焼き
6	寿司	にぎり寿司盛り合わせ五種 ・葱トロ巻 ・青巻 生姜
7	汁椀	冷製日本蕎麦 (糸あおのり・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	・ ノルウェーサーモンのミ・キュイ ・赤貝のマリネ ・ 白子のフリット 柚子風味のオニオンソース ・ 牛肉と彩り野菜のテリーヌ ・合鴨のロースト XO醤ソース
2	造り	鯛重ね・まぐろ・蟹爪 生姜 あしらひ一式
3	焼き物	蛤片貝焼・水雲酢
4	魚料理	海の幸のパートブリック包み バジルの香り 茸のリゾット添え トマトソース
5	肉料理	牛ロース肉のロティ なめこと大根のおろしソース
6	寿司	イクラちらし寿司(イクラ・おぼろ・錦糸玉子・椎茸・干瓢・筒蓴)打生姜
7	留椀	清汁出汁仕立て (糸あおのり・三つ葉・刻み柚子)
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。