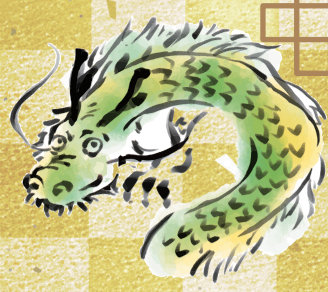


# お正月 ビュッフェ2024



## 冷製料理

お造り盛り合わせ (まぐろ・烏賊・サーモン・甘海老・鰯)

おせち料理各種

(数の子土佐漬け・鳴門金時の栗きんとん・田作りと黒豆・  
蛸と若芽の酢の物・イクラなます)

シーフードカクテル

サラダマルシェ

コールドミート

サンドイッチ

ブルスケッタ

## スープ

世界のスープコーナー

お雑煮 (大阪白味噌・奈良きな粉・東京すまし・福岡あごだし)

フカヒレ雑煮 (中国)

クラムチャウダー (アメリカ)

コンソメ (フランス)

## 温製料理

黒毛和牛ビーフシチュー

スパイスカレーと十八穀米

地鶏のフリカッセ

点心盛り合わせ

ショートパスタ

白身魚と茸のフリット

鰯のネギ味噌焼き

こんにゃくと大根の熱々味噌田楽

鰻どんぶり

## ライブ

鉄板ステーキ

オマールエビソテー

生ハム

ソーセージトゥールーズ

本まぐろと鯛のにぎり寿司

炙りみたらし団子

温かいわらび餅

ペラロディ ラスパドゥーラ

近江牛のすき焼き

## キッズ

ピッツァ

揚げたてポテト

若鶏の唐揚げ

特大エビフライ

焼きそば

アメリカンドッグ

コーンスープ

りんご飴

## デザート

お祝いの苺ショート

カットフルーツ盛り合わせ

和栗のモンブラン

ホテル特製アイスキャンディー

スノーボール

黒豆と抹茶のタルト

苺フィナンシェ

ピスタチオフィナンシェ

紅白ロール など