

メニュー詳細：



WINE BUFFET ソムリエが選んだ春のワイン

最近では世界各地から輸入されてくるワインの中に、手頃でおいしいワインがたくさんあることは皆様ご存じのとおり。料理や自分に合った手頃な価格のワインを見つけることが楽しいとおっしゃる方も増えています。グランカフェでは、著名な高級ワインではなくても自信をもっておすすめできる、ちょっとレアな、ショップではあまり見かけないワインたちを季節ごとに取り揃え、皆様のお越しをお待ちしております。

- コント・ド・ロックフォール・シャルドネ (フランス)
- リデラート・ブランコ (スペイン)
- ガラッシ・トレッピアーノ・ディ・ロマーニャ (イタリア)
- サン・ヴァレロ・カヴァ・ブリュット (スペイン)
- コント・ド・ロックフォール・コート・ド・デュラス (フランス)
- グローブ・リッジ・カベルネ・ソーヴィニヨン (アメリカ)
- ヴィーニャ・ロテューラ・ティント (スペイン)
- サンタ・マリア・デ・アバルタ・カベルネ・ソーヴィニヨン・トラディション (チリ)

DEMONSTRATION

作り立ての美味しさに出会える
デモンストレーションコーナー

※デモンストレーションサービスプレートは大人・シニア料金でのご利用のお客様、お1人様1皿の限定サービスとなります。お子様料金の場合は+500円でおつけすることが出来ます。

3月 フォワグラのテリーヌと鴨のロースト

4月 オマール海老のマヨネーズグラタン

5月 タラバ蟹のポワレ和風ガーリックバターソース

ホテルならではの多彩なメニュー

【冷製料理】ミックスサラダとスティック野菜 パーニャカウダソース/ズワイガニの冷製/オードブルプリン(桜風味オニオンプリン・パンプキンプリン&チキンコンソメゼリー)/オードブル(コルミート&チーズ・冷製パスタ・魚介マリネ・棒棒鶏)/冷製スープ2種/寿司(鮭・鰹タタキ・イカ・海老・アボカド) 【温製料理】魚介のソテー 桜クリームソースと和風ソース/煮込みチーズハンバーグ モッツアレラチーズを乗せて/チキングリル&ソーセージソテーマスタードデミソース/フライドポテト/鶏唐揚げ/ミックスパスタ パスタソース/野菜グラタンまたは温野菜/桜海老ピラフ/豚肉蒸籠/カレー/コーンスープ/天婦羅(海老・キス・季節野菜) 【フルーツ・デザート】チョコレートファウンテン/デザート

SWEETS 苺がいっぱい春色のスイーツコーナー登場

春はやっぱり苺の季節。タルトやゼリーをはじめ、ホワイトチョコレートを使った苺のムースなどホテルパティシエが旬の苺をたっぷり使ったスイーツをご用意しました。さらにお子様から大人まで大人気の「チョコレートファウンテン」も登場。流れるミルクチョコレートに苺をたっぷり絡めてお召し上がりください。

和食

JAPANESE TRADITION

老若男女を問わず大人気の握り寿司や日本の伝統と粋が香る揚げたて天麩羅。世界に誇る和食文化とワインのマリアージュ。ドライな口当たりの白ワイン(シャルドネ種)は和食との相性がぴったりです。

以上