

2025年3月、4月、5月

和洋折衷 **コース料理** MENU

鈴コース 6,500円

1	オードブル	スモークサーモンと小海老 フルーツマトとグレープフルーツのマリナート
2	造里	まぐろ造里・甘海老 妻一式
3	蓋物	山吹茶巾蒸し・刻み柚子・糸青海苔餡かけ
4	魚料理	白身魚のカダイフ巻き 白身のフリット パルミジャーノの香り
5	肉料理	豚肉の香草マスタードパン粉焼き カボナータ・バルサミコ
6	飯物	じゃこ有馬煮ご飯
7	香の物	三種盛
8	留碗	(清汁仕立て)三陸産若芽新丈・白魚・三つ葉・
9	デザート	ティラミス
10	デミタスコーヒー	

雪コース 7,500円

1	オードブル	生ハムとモツァレラのカプレーゼ
2	造里	鯛重ね・まぐろ造里・甘海老 妻一式
3	蓋物	竹の子道明寺・べ車海老旨煮・鉤蕨・ケシの実掛け
4	魚料理	白身魚のパルミジャーノフリット ベルモットクリームソース
5	肉料理	若鶏の塩麴焼き バジル風味
6	飯物	子持ちご飯・刻みしめじ茸・乾燥あげ
7	香の物	三種盛
8	留碗	(丸仕立て摺り流し) 蒸し鮑鹿の子・豆苗・溶き卵
9	デザート	ティラミス
10	デミタスコーヒー	

月コース 8,500円

1	オードブル	桜鱈のミキュイ 季節野菜のゼリー寄せ フルーツマトとグレープフルーツ
2	造里	鯛重ね・烏賊鹿の子炙り・帆立貝柱湯霜・ 妻一式
3	蓋物	山吹茶巾蒸し・太市産竹の子煮・刻み柚子・糸青海苔掛け
4	魚料理	アイナメのセモリナ粉焼き ベルモットクリームソース
5	肉料理	牛肉のタリアータ バルサミコソース
6	飯物	子持ちご飯・刻みしめじ茸・乾燥あげ
7	香の物	三種盛
8	留碗	(丸仕立て摺り流し) 蒸し鮑鹿の子・豆苗・溶き卵
9	デザート	ティラミス
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

2025年3月、4月、5月

ブッフェコースMENU

ブッフェコース 5,500 円

1	冷汁	冷製日本蕎麦・白胡麻・刻み葱・牛煮凝り
2	寿司	にぎり寿司（まぐろ・海老・煮穴子）寿司生姜
3	オードブル	サーモンとフルーツトマトのマリナート・シーザーインサラータ ローストポーク・ハム、チーズ、ドライチーズの盛り合わせ
4	魚料理	海の幸のカダイフ巻き
5	肉料理	若鶏の唐揚げチリソース仕立て・豚肉の香草マスタードパン粉焼き
6		牛肉のタリアータ グリル野菜添え
7	グリル	バケットボードグラタン
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	

ブッフェコース 6,500円

1	冷汁	茶蕎麦・白胡麻・刻み葱・蟹身煮
2	造り	鯛姿造り・鮪・帆立湯引き・ボタン海老・あしらい一式
3	寿司	にぎり寿司(鯛・鮪・烏賊・海老・煮穴子)・トロ巻・壬生菜巻
4	焼物	蛤片貝割烹バター焼・ホッキ貝柚子胡椒和え・牛煮凝り
5	猪口	三種
6	温物	七宝盛・落青煮 柚子餡
7	姫路おでん	大根・黒蒟蒻・たまご・角小揚げ・牛蒡天・軟骨つみれ揚げ 青海苔蓮根豆腐寄せ・牛串・豚軟骨串 生姜醤油
8	オードブル	サーモンとフルーツトマトのマリナート シーザーインサラータ・ローストポーク
9	魚料理	海の幸のカダイフ巻き
	肉料理	若鶏の唐揚げ チリソース仕立て・豚肉の香草マスタードパン粉焼き
10	グリル	バケットボードグラタン
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 7,500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。

姫路キャッスルグランヴィリオホテル

2025年3月、4月、5月
折衷卓盛料理 MENU

Aコース 5,500円

1	先付	フルーツトマトとモzzarellaのブルスケッタ 桜海老のロースト・シーザーインサラータ
2	造里	炙り鰹
3	魚料理	白身魚のカダイフ巻き 白魚のフリット パルミジャーの香り
4	肉料理	若鶏の塩麴焼き バジル風味
5	御飯	炊き込みご飯
6	御飯のおとも	林檎酢かぶら
6	汁椀	アゴ出汁仕立て(丸海老塩・三つ葉・糸青海苔・刻み柚子)
7	デザート	ケーキとフルーツ盛り合わせ
8	デミタスコーヒー	

Bコース 6,500円

1	オードブル	フルーツトマトとモzzarellaのブルスケッタ 桜海老のロースト・シーザーインサラータ
2	造里	まぐろ造里・帆立貝湯霜 妻一式
3	合肴	北海道ワインポークの昆布ベ・車輪蓮根天麩羅 辛子酢味噌
4	魚料理	白身魚のカダイフ巻き 白魚のフリット パルミジャーの香り
5	肉料理	豚肉の香草マスタードパン粉焼き カボナータ・バルサミコ
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(丸海老塩・三つ葉・糸青海苔・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	

Cコース 7,500円

1	オードブル	フルーツトマトのブルスケッタ 生ハムのインサラータ
2	造里	鯛重ね・まぐろ・帆立貝柱湯 あしらひ一式
3	温物	山吹茶巾蒸し・花型豆腐煮・竹の子白醬油煮 鉤蕨煮・露青煮(刻み柚子餡掛け)
4	魚料理	白身魚のカダイフ巻き 白魚のフリット パルミジャーの香り
5	肉料理	豚肉の香草マスタードパン粉焼き カボナータ・バルサミコ
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	竹炭饅飩 (糸あおのり・牛すじ煮・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	

Dコース 8,500円

1	オードブル	桜鱈のミキューイ フルーツトマトのグレープフルーツのインサラータ 紅茶鴨のロースト 春キャベツのパテ
2	造里	鯛重ね・烏賊鹿の子炙り 蟹爪、生姜、あしらひ
3	合肴	北海道産ワインポークの昆布ベ・小串鯖唐墨塩焼 辛子酢味噌
4	魚料理	アイナメのセモリナ粉焼 ベルモットクリームソース
5	肉料理	牛肉のタリアート グリル野菜とバルサミコ
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	汁椀	竹炭饅飩 (糸あおのり・牛すじ煮・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