

DINNER MENU

【ストロベリーフェア】

<2月1日~4月30日>

期間中は通常のデザートに加えて、ストロベリーを存分につかった贅沢なスイーツがお楽しみいただけます。

- ・ 苺のタルト
- ・ ストロベリーショートケーキ
- ・ 苺のマカロンタワー
- ・ ストロベリーマウンテン
- ・ 苺のシフォンケーキ

【1周年記念フェア】

<3月1日~4月30日>

リブランドオープン1周年を記念した特別なお料理をご用意いたします。

- ・ カナダ産オマール海老のグリル アメリカソースのエスプーマ
(ライブキッチンでご提供)

【ライブキッチン】

カウンター越しにシェフが目の前で調理する、目でも香りでも楽しめる贅沢なライブキッチンです。

- ・ 本日の焼きたてピッツァ
- ・ ブラックアングス牛のステーキ マディラソース
- ・ グラナパダーノで仕上げた出来立てパスタ
- ・ ホテルパティシエが作るオーダーパフェ・焼きたてオーダークレープ

【冷製料理】

- ・ フレッシュサラダ各種
- ・ グラス盛りオードブル各種
- ・ 国産生ハムのベビーリーフ添え
- ・ 自家製ローストビーフ 茎山葵のソース
- ・ 蒸し鶏のバンバンジーソース
- ・ 鱈のたたき 西京味噌のソース
- ・ トマトとモッツァレラチーズのバジルソース

【温製料理】

- ・ 特製牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- ・ ポトフ
- ・ サーモンフライ 自家製タルタルソース添え
- ・ ポークフリット バルサミコ風味
- ・ インカのめざめとブロッコリーのペンネグラタン
- ・ チキンの竜田揚げ

【主食・スープ】

- ・白米（京丹後コシヒカリ・北海道ゆめぴりか）
- ・ホテル特製神戸牛すじ入りカレー
- ・洋風のつけ寿司各種
- ・パン各種
- ・雑穀米
- ・神戸長田のぼっかけうどん
- ・本日のスープ

【デザート・フルーツ】

- ・ケーキ各種
- ・抹茶ティラミス
- ・ムース各種
- ・グレープフルーツ
- ・メロン
- ・杏仁豆腐
- ・プチシューマウンテン
- ・オレンジ
- ・パイナップル

【ドリンク】

- ・オレンジジュース
- ・アセロラジュース
- ・コーヒー
- ・各種ラテ
- ・グレープフルーツジュース
- ・ウーロン茶
- ・紅茶

※全 80 種類以上の豊富なお料理、ドリンクをご用意しております。

※メニューは一例です。仕入状況などにより内容が変更になる可能性がございます。予めご容赦ください。

※スカイビュッフェ 51 ではすべて国産米を使用しています。