



Drive Through & Take Out Menu

ホテルメイドの味をご自宅やオフィスでお楽しみいただけるグルメセレクション。
お手軽 & 安全にドライブスルー&テイクアウトでお持ち帰りいただけます。



※盛り付け例

黒毛和牛サーロインの塩パイ包み焼き

(2~3名様向け) ¥10,000 税込 (2個セット) ¥15,000 税込

厳選した高品質な黒毛和牛サーロインの表面だけに香ばしい焼き色を付け、肉本来の旨味を閉じ込め、ハーブ(タイム・ローリエ・エシャロット)とともに、塩を練り込んだパイ生地で包み、やわらかくジューシーに焼き上げました。焼きあがったパイから取り出す瞬間、お肉とハーブの香り豊かな風味もお楽しみいただけます。そのままでも充分美味しくお召し上がりいただけますが、付属のソース(山葵香るヴィネグレット)とともに召し上げると更に肉の旨味と甘味をご堪能いただけます。

RPR:テイクアウトフレンチセット

(4名様向け) ¥20,000 税込 (塩パイ2個セット) ¥25,000 税込

人気の黒毛和牛サーロインの塩パイ包み焼きをメインに、前菜からデザートまで RPR のメニューをご家庭でお楽しみいただけます。

【メニュー内容】

- ・フォアグラのコンフィー 赤ワインとポルト酒のジュレ エピス風味のクリーム
- ・ずわい蟹と自家製スコッチサーモンのガトー仕立て カリフラワーのムース キャビア添え
- ・鯛のポワレ 季節の野菜添え アメリケーヌソース
- ・黒毛和牛サーロインの塩パイ包み焼き
- ・かぼちゃのポタージュ トリュフ風味
- ・おこもりマロン
- ・ホテルメイドパン盛り合わせ



※盛り付け例



※4名様向けイメージ

ミケーラ:テイクアウトビュッフェセット

(4名様向け) ¥8,800 税込 (2名様向け) ¥5,000 税込

信玄どりの香草パン粉焼きにグラタン仕立てのエストファードやシーフードパエリアまで、今回もボリュームたっぷりにお届けします。

【メニュー内容】

- ・埼玉県産野菜と生ハムのカラフルシーザーサラダ
- ・フィッシュ&ナチョス ピリ辛サルサマヨネーズソース
- ・サフラン香るシーフードパエリア
- ・信玄どりの香草パン粉焼き マスタード風味 デミグラスソース
- ・牛肉のエストファード ポテトグラタン仕立て
- ・ホテルパティシエ特製ティラミス
- ・ホテルメイドパン盛り合わせ



1日5食限定

四季彩:テイクアウト弁当 各 ¥3,000 税込

和食料理長監修の素材にこだわった贅沢和食弁当。

- ・特選黒毛和牛のすき焼き重弁当(左)
- ・いくらと本ずわい蟹と海老の贅沢海鮮弁当(中)

テイクアウトアフタヌーンティー「一五一笑」(右)

四季彩の料理人による15種の料理とスイーツをお楽しみいただける、和風アフタヌーンティー。 ¥2,500 税込

ドライブスルーご利用方法

①電話でご予約 ②受取日時指定 ③ホテルエントランスで受取 ④クレジットカードでお支払い

(ご予約は前々日 15 時まで、20 セット以上の場合は3日前まで)(お受取り時間 11:00~17:00)(ダイナース、VISA、JCB、MUFG、UC、SAISON: 現金不可)

※写真は一部イメージです / ご予約の変更・キャンセルは前々日 15 時まで / 仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます / 告知なく終了する場合がございます。

