

臯月 四季の会

四季の会とは・・・料理長が皆様に四季を味わっていただけるようにご用意しております。
日本料理・フレンチ料理共に、**2日間限定の特別コース**となっております。

日本料理

季節の移り変わりを五感で味わう

5月15日(火)・16日(水) 17:30～随時 お一人様 5,000円/税込



- ❖ 前 菜
 - ・オクラと湯葉の摺り流し
 - ・手長蛸旨煮
 - ・親連根海胆挟み小メロン
 - ・鳴門烏賊紫蘇揚げ
 - ・鱈棒寿司
 - ・海老翡翠寄せ
 - ・生ハムアスパラ巻き
- お 椀
 - ・鱈と太市筍の船場汁仕立て
- 造 里
 - ・本日入荷の鮮魚
- 凌 ぎ
 - ・目張柏葉蒸し 旨出し鰯かけ
- ❖ 進 肴
 - ・鯛の青海苔真丈と緑黄色野菜の手毬揚げ
- ❖ □直し
 - ・冷やし芽かぶそうめん とろろ掛け
- ❖ 強 肴
 - ・牛フィステーキと丸茄子 彩り香味野菜
- 飯 物
 - ・桜海老と新生姜の焼きおにぎり茶漬け 香の物
- デザート
 - ・旬に熟す果実

❖・・・ピックアップ料理写真

※アレルギーやお口に合わない食材等がございましたらお気軽にご相談下さい。

フレンチ料理

彩り華やかに・オマール海老・フカヒレを贅沢に

5月28日(月)・29日(火) 17:30～随時 お一人様 5,000円/税込



- ❖ 冷製オードブル
 - ・マグロのミキュー味噌風味
 - ・野菜のミルクレープ
 - ・蛤とつづ貝のアスピック セロリのブルーテ
- 温製オードブル
 - ・鴨肉のポワレ ラズベリーのソース
- ❖ スープ
 - ・ふかひれとグリーンピースのスープと
 - ・活キスの直火焼き すいかのロースト
- ❖ 魚料理
 - ・筍とホタテ貝のスフレとオマール海老のロティ
 - ・ソースアメリカヌ
- ❖ 肉料理
 - ・黒毛和牛フィレ肉のポワレ
 - ・トマト、マッシュルームのサワークリーム風味
 - ・ラトゥーユとその野菜の直火焼き
- デザート
 - ・プティフル コーヒー

❖・・・ピックアップ料理写真

※アレルギーやお口に合わない食材等がございましたらお気軽にご相談下さい。