

個室プランA

5,000円

プランに含まれるもの:お料理・消費税・サービス料

会席

- [前菜] 鱧の南蛮漬け、うなぎときゅうりの酢の物、
九条葱と湯葉の卵の花、太刀魚八幡巻
- [椀物] オクラ饅頭の清汁仕立て
- [造里] 本日の入荷鮮魚2種とぼたん鱧
- [凌ぎ] 茶碗蒸し
- [焼物] しまほっけの塩焼き あしらい
- [揚物] 海老といさき、夏野菜の天ぷら
- [飯物] しょうがご飯、赤出汁、香の物
- [デザート] 季節のデザート
- ・コーヒー

フレンチ

- ・炙り鱧レモン風味、2種パプリカとオリーブ揚げ浸しとポークのパテ、
鶏ムネ肉のブレゼ ねばねば野菜
- ・サーモン、貝柱のマリネ サラダ仕立て
- ・ポークフィレの香草パン粉焼き マスタード風味
- ・本日のポタージュ
- ・イサキのポワレ ラタトゥーユ添え レモンクリームソース
- ・ビーフブロースステーキ グリーンペッパーソース
プチピザ ポムピュレ
- ・パン
- ・デザート
- ・コーヒー

和洋折衷

- [前菜] 鱧の南蛮漬け、うなぎときゅうりの酢の物、
九条葱と湯葉の卵の花、太刀魚八幡巻
- [椀物] オクラ饅頭の清汁仕立て
- [造里] 本日入荷の鮮魚盛合せ
- [魚料理] イサキのポワレ ラタトゥーユ添え レモンクリームソース
- [肉料理] ビーフブロースステーキ グリーンペッパーソース 温野菜
- [飯物] しょうがご飯、赤出汁、香の物
- ・デザート
 - ・コーヒー

※季節・仕入れにより内容が変更になる場合がございます。