

個室プランB

6,000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、枝豆信田と煮鴨、
小オクラ胡麻和え、なめこもずく
- [椀物] オクラ饅頭の清汁仕立て
- [造里] 本日の入荷鮮魚2種と湯引き鱧
- [凌ぎ] 茶碗蒸し
- [焼物] 牛肉リブロースの炙り焼き 焼き野菜 和風ソース
- [揚物] 海老といさき、夏野菜天ぷら
- [飯物] にぎり寿司、赤出汁
- [デザート] 季節のデザートとシャーベット
- ・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
- ・イサキのファルシー 生ハム巻き ラタトゥーユ添え
レモンクリームソース
- ・ビーフフィレステーキ グリーンペッパーソース 温野菜
- ・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、枝豆信田と煮鴨、
小オクラ胡麻和え、なめこもずく
- [椀物] オクラ饅頭の清汁仕立て
- [造里] 本日入荷の鮮魚2種と湯引き鱧
- [魚料理] イサキの生ハム巻き ラタトゥーユ添え レモンクリームソース
- [肉料理] ビーフフィレステーキ グリーンペッパーソース 温野菜
- [飯物] にぎり寿司、赤出汁
- ・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。