

個室プランC

7,000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、
九条葱と湯葉の卵の花、太刀魚八幡巻、なめこもずく
- [椀物] いさきと冬瓜の清汁仕立て
- [造里] 本日入荷の鮮魚2種と湯引き鱧
- [凌ぎ] 穴子茶碗蒸し
- [焼物] 牛フィレ肉のステーキ 和風ソース 旬野菜
- [揚物] 海老、貝柱、白身魚、夏野菜の天ぷら
- [酢の物] タコの酢味噌
- [飯物] にぎり寿司、赤出汁
- [デザート] 季節のデザート
- ・コーヒー

フレンチ

- ・炙り鱧、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
- ・鴨のロースト オレンジソース
- ・本日のポタージュ
- ・スズキのポワレと海老ホタテ貝 ソースアメリカンヌ
- ・国産牛フィレスステーキ 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、
九条葱と湯葉の卵の花、太刀魚八幡巻、なめこもずく
- [椀物] いさきと冬瓜の清汁仕立て
- [造里] 本日入荷の鮮魚2種と湯引き鱧
- [凌ぎ] 穴子茶碗蒸し
- [魚料理] スズキのポワレと海老ホタテ貝 ソースアメリカンヌ
- [肉料理] 国産牛フィレスステーキ 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。