

# 個室プランA

## 5,000円

9月2日(月)～11月17日(日)

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] 季節の前菜5種盛
- [椀物] 栗おこわ蒸し 吉野仕立て
- [造里] 本日の入荷鮮魚3種
- [凌ぎ] 茶碗蒸し
- [揚物] 海老、紅葉鯛、まいたけ、秋野菜
- [焼物] かますとエリンギ 塩焼き
- [飯物] 木の子ご飯、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

- ・播州さわら藁焼きとしめじマリネ、サーモンレモン風味オリーブマリネ、大吟醸クリームチーズといぶりがっこのブリスケット
- ・サンマガーリックオイル煮と生ハムモッツアレラチーズオリーブのサラダ
- ・ポークと大根のコンフィー ポルチーニ茸のソース
- ・本日のポタージュ
- ・紅葉鯛 有頭海老 ホタテ貝 野菜と栗のスープ煮
- ・ビーフブロースのグリル 木の子のソース、蓮根 ごぼう 南瓜のグリル
- ・パン
- ・デザート
- ・コーヒー

### 和洋折衷

- [前菜] 季節の前菜5種盛
- [椀物] 栗おこわ蒸し 吉野仕立て
- [造里] 本日入荷の鮮魚盛合せ
- [魚料理] 紅葉鯛 有頭海老 ホタテ貝 野菜と栗のスープ煮
- [肉料理] ビーフブロースのグリル 木の子のソース、蓮根 ごぼう 南瓜のグリル
- [飯物] 木の子ごはん、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。