

個室プランC

7,000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] 本日入荷の鮮魚3種
- [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、紅葉鯛、まいたけ、秋野菜
- [酢の物] しめ鯖と木の子の酢の物
- [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

- ・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
- ・大海老と鮑のグリル 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] 季節の前菜5盛
- [椀物] 栗おこわ蒸し 吉野仕立て
- [造里] 本日入荷の鮮魚3種
- [凌ぎ] 穴子茶碗蒸し
- [魚料理] 大海老と鮑のグリル 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。