

# 個室プランA

## 5,000円

11月18日(月)~1月14日(火)  
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] ふわふわ海老新丈と海老芋の清汁仕立て
- [造里] 本日の入荷鮮魚3種
- [凌ぎ] 茶碗蒸し
- [揚物] かに大葉巻き、甘鯛うろこ揚げ、海老芋あられ揚げ、カブラの天ぷら
- [焼物] 金目鯛西京焼
- [飯物] ちりめん彩りご飯、香の物、赤出汁
- [デザート] 季節のデザート
- ・コーヒー

### フレンチ

- ・タラのエスカベッシュ、ローストカナルと紅はるか オリーブマリネ、海老チリソース りんごのコンポート
- ・ハモンセラーノとオレンジ オリーブ  
モッツアレラチーズのサラダ仕立て
- ・フグ カキ カブラのブレゼ
- ・本日のポタージュ
- ・舌平目のワイン蒸し ウニのソース サフランライス添え
- ・ビーフブロースステーキ マッシュルームのデュクセルソース
- ・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] ふわふわ海老新丈と海老芋の清汁仕立て
- [造里] 本日入荷の鮮魚盛合せ
- [魚料理] 舌平目のワイン蒸し ウニのソース サフランライス添え
- [肉料理] ビーフブロースステーキ マッシュルームのデュクセルソース
- [飯物] ちりめん彩りご飯、香の物、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。