

個室プランC

7,000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] 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
- [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

- ・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] 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。