

個室プランA

5,000円

1月16日(木)~3月2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] かぶら葛饅頭 かにあんかけ
- [造里] 本日の入荷鮮魚3種
- [凌ぎ] 茶碗蒸し
- [揚物] 海老 あんこう タラ カブラ レンコン 白ネギの天婦羅
- [焼物] ブリの照り焼き
- [飯物] 鶏十目ご飯 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

- ・サーモンとイカのタルタル、あんこうのエスカベッシュ、
ポークとくるみのパテとオリーブパプリカのマリネ モッツアレラチーズ
- ・ズワイガニとグレープフルーツのサラダ フランボワーズソース
- ・ポークバラと白インゲン豆のトマト煮
- ・本日のポタージュ
- ・鯛 海老 ホタテ貝のあぶり焼き 干貝柱のソース
- ・ビーフのブルゴーニュ風 赤ワイン煮
- ・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] かぶら葛饅頭 かにあんかけ
- [造里] 本日出荷の鮮魚盛合せ
- [魚料理] 鯛 海老 ホタテ貝のあぶり焼き 干貝柱のソース
- [肉料理] ビーフのブルゴーニュ風 赤ワイン煮
- [飯物] 鶏十目ご飯、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。