

個室プランB

6,000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
- [焼物] 牛肉リブロースの炙り焼き 焼き野菜 和風ソース
- [揚物] 海老、あんこう、タラ、カブラ、レンコン、白ネギの天婦羅
- [飯物] にぎり寿司、赤出汁
- [デザート] 季節のデザートとシャーベット
- ・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
- ・ビーフフィレステーキ 赤ワインソース
- ・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] かぶら葛饅頭 かにあんかけ
- [造里] 本日出荷の鮮魚3種
- [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] ビーフフィレステーキ 赤ワインソース
- [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。