

個室プランC

7,000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、あんこう、タラ、カブラ、レンコン、白ネギの天婦羅
- [酢の物]スモークサーモン砵巻き
- [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

- ・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
- ・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]かぶら葛饅頭 かにあんかけ
- [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。