



個室プランA 5,000円



3月3日(月)～5月6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]季節の八寸3種盛り
- [椀物]はまぐり 菜の花 花びら人参
- [造里]鮮魚3種盛り
- [凌ぎ]茶碗蒸し
- [焼物]鱈の西京漬け焼
- [揚物]白魚梅肉大葉揚げ、連子大帆立つみれ焼き 筍餅あられあ揚げ、
ふきのとう、タラの芽
- [飯物]山菜ご飯、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

- ・キャロットラペオレンジ風味とローストポーク、
春マスとオリーブのハーブマリネ、春野菜と炙りノドグロ
- ・海老・貝柱・タコ・ホタルイカのサラダ仕立て
- ・高原但馬鶏のささみレタスのレモンクリーム煮
- ・本日のポタージュ
- ・かさごとヤリイカ・はまぐり・春キャベツのスープ煮
- ・ビーフリブローズステーキ
- ・パン
- ・デザート
- ・コーヒー

和洋折衷

- [前菜]季節の八寸盛り3種盛り
- [椀物]はまぐり 菜の花 花びら人参
- [造里]本日入荷の鮮魚2種
- [魚料理]かさごとヤリイカ・えび・春キャベツのスープ煮
- [肉料理]ビーフリブローズステーキ
- [飯物]山菜ご飯、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。