



個室プランC

7,000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]季節の八寸五種盛り
- [椀物]はまぐり 菜の花 花びら人参
- [造里]鮮魚3種盛り
- [凌ぎ]穴子茶碗蒸し
- [焼物]国産牛フィレ肉のステーキ 旬野菜
- [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
- [酢の物]貝柱の酢味噌
- [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

- ・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
- ・国産牛フィレスステーキ
- ・パン
- ・デザート
- ・コーヒー

和洋折衷

- [前菜]季節の八寸盛り5種盛り
- [椀物]かさご 菜の花 花びら人参
- [造里]本日入荷の鮮魚3種
- [凌ぎ]茶碗蒸し
- [魚料理]鯛とヤリイカ・えび・春キャベツのスープ煮
- [肉料理]国産牛フィレスステーキ
- [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。