

個室プランB 6,000円



11月20日(木)~1月18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 季節の八寸5種盛

[椀物] かぶら葛饅頭 かに餡かけ

[造 里] 本日入荷の鮮魚3種盛

「凌ぎ」茶碗蒸し

[焼物] 牛リブロースのステーキ 旬野菜

[揚物] カニ足、海老大葉巻き、カキ昆布巻き、野菜の天ぷら

[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

- ・スケソウダラのカラフルマリネ、テリーヌカンパーニとトリュフポテト、 鴨モモ肉のルーラー さつまいものレモン煮
- ・備長炭火焼き砂肝と生ハム モッツアレラチーズのサラダ仕立て
- ・イイダコとブロッコリー・とカリフラワーのアヒージョ
- ・ぼうのポタージュ カキのベーコン巻き添え
- ・ブリのハチミツ生姜風味白ネギ、

くるみのロースト フランボワーズのソース

- •牛フィレステーキ
- ・パン
- ・デザート
- ・コーヒー

和洋折衷

「前 菜 季節の八寸3種盛

「椀物」 かぶら葛饅頭 かに餡かけ

「造 里] 本日入荷の鮮魚2種盛

「魚料理」 ブリのハチミツ生姜風味 白ネギ、

くるみのロースト フランボワーズのソース

「肉料理」 牛フィレステーキ

[飯物] にぎり寿司、赤出汁

・デザート

・コーヒー