

個室プランC 7,000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] 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] カニ足、海老大葉巻き、カキ昆布巻き、野菜の天ぷら
- [酢物] 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

- ・スケソウダラのカラフルマリネ、テリーヌカンパニーとトリュフポテト、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・カリフラワーのアヒージョ
- ・ほうのポタージュ 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
- ・国産牛フィレステーキ
- ・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
- [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] 国産牛フィレステーキ
- [飯物] にぎり寿司、赤出汁
- ・デザート
- ・コーヒー

※季節・仕入れにより内容が変更になる場合がございます。