

個室プランA

5,500円

1月19日(月)~3月15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3種盛
- [椀 物] ふぐ葛饅頭 湯葉餡かけ
- [造 里] 本日入荷の鮮魚3種盛
- [凌 ぎ] 茶碗蒸し
- [焼 物] ブリ照焼き
- [揚 物] カニ足、海老大葉巻き、白身魚、野菜の天ぷら
- [飯 物] 野沢菜ご飯、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

- ・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・カリフラワーのアヒージョ
- ・ごぼうのポタージュ 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
- ・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3種盛
- [椀 物] ふぐ葛饅頭 湯葉餡かけ
- [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] ビーフリブローズステーキ
- [飯 物] 野沢菜ご飯、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。