

個室プランC

8,000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5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] 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
- ・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5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
- [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。