

# 2022年 サマープランメニュー 一覧

## 日本料理

### 10,000円プラン

前菜	季節の前菜七種盛り
蒸物	焼き湯葉包み 柏産蕪みぞれあんかけ
造里	鮮魚四点盛り 芽物一式
焼物	季節の焼物 あしらい一式
煮物	季節の炊き合わせ 柏産法蓮草
揚物	柏産葱 野田産茄子 海老 白身 天婦羅
食事	季節の炊き込み御飯
甘味	季節の甘味

### 8,000円プラン

前菜	季節の前菜六種盛り
蒸物	焼き湯葉包み 柏産蕪みぞれあんかけ
造里	鮮魚三点盛り 芽物一式
焼物	季節の焼物 あしらい一式
煮物	季節の炊き合わせ 柏産法蓮草
揚物	柏産葱 野田産茄子 海老 天婦羅
食事	季節の炊き込み御飯
甘味	季節の甘味

### 6,000円プラン

前菜	季節の前菜五種盛り
造里	鮮魚二点盛り 芽物一式
焼物	季節の焼物 あしらい一式
煮物	柏産蕪みぞれあんかけ 炊き合わせ
揚物	野田産茄子と白身の天婦羅
食事	季節の炊き込み御飯
甘味	季節の甘味

## フランス料理

### 10,000円プラン

～オードブル～	本日の前菜3種盛り合わせ
～スープ～	冷製 柏産蕪のスープと コンソメのジュレ パリソワール
～魚料理～	真鯛のポワレと柏産ほうれん草 白ワインソース
～肉料理～	牛フィレ肉のステーキ 柏産長ネギを使ったシャリアピンソース
～デザート～	本日のデザート 盛り合わせ
	パン コーヒー

### 8,000円プラン

～オードブル～	スモークサーモンのサラダ仕立て
～スープ～	冷製 柏産蕪のスープ
～魚料理～	カジキマグロのソテーと柏産ほうれん草 オリジナルトマトソース
～肉料理～	牛フィレ肉のステーキ 柏産長ネギを使ったシャリアピンソース
～デザート～	本日のデザート
	パン コーヒー

### 6,000円プラン

～オードブル～	本日の前菜
～スープ～	本日のスープ
～肉料理～	若鶏のソテーと柏産ほうれん草 柏産長ネギを使ったシャリアピンソース
～デザート～	本日のデザート
	パン コーヒー

## ミックス料理

### 10,000円プラン

オードブル	本日の前菜3種盛り合わせ
蒸物	焼き湯葉包み 柏産蕪みぞれあんかけ
造里	鮮魚四点盛り 芽物一式
焼物	季節の焼物 あしらい一式
肉料理	牛フィレ肉のステーキ 柏産長ネギを使ったシャリアピンソース
食事	季節の炊き込み御飯
デザート	本日のデザート 盛り合わせ
	コーヒー

### 8,000円プラン

オードブル	スモークサーモンのサラダ仕立て
蒸物	焼き湯葉包み 柏産蕪みぞれあんかけ
造里	鮮魚三点盛り 芽物一式
焼物	季節の焼物 あしらい一式
肉料理	牛フィレ肉のステーキ 柏産長ネギを使ったシャリアピンソース
食事	季節の炊き込み御飯
デザート	本日のデザート
	コーヒー

\* 季節・仕入れにより食材が代わる場合がございます

---

---