

日本料理

寿プラン 12,000 円 (税込 13,200 円)



寿プラン 12,000 円 (税込 13,200 円)

万葉箱 【上段】 季節の前菜盛合わせ

【下段】 鴨ロース 旨煮

造里 季節の鮮魚三種盛り 芽物一式

焼物 小鯛市松焼き

煮物 季節の煮物

揚げ物 季節の揚げ物

食事 握り寿司 がり 赤出汁

甘味 季節の水菓子

慶プラン 10,000 円 (税込 11,000 円)

慶プラン 10,000 円 (税込 11,000 円)

万葉箱 【上段】 季節の前菜盛合わせ

【下段】 焼物 あしらい一式

蒸物 鰻茶碗蒸し

造里 季節の鮮魚 芽物一式

煮物 炊き合わせ

揚げ物 天婦羅盛り合わせ

食事 紅白俵御飯 香の物 赤出汁

甘味 季節の水菓子



華プラン 8,000 円 (税込 8,800 円)

華プラン 8,000 円 (税込 8,800 円)

前菜 季節の前菜盛合わせ

蒸物 茶碗蒸し

造里 季節の鮮魚 芽物一式

焼物 季節の焼物 あしらい一式

煮物 炊き合わせ

揚げ物 天婦羅盛合わせ

食事 御赤飯 香の物 赤出汁

甘味 季節の水菓子

彩プラン 5,000 円 (税込 5,500 円)

彩プラン 5,000 円 (税込 5,500 円)

先附 先付け三点盛合わせ

造里 季節の鮮魚 芽物一式

焼物 季節の焼物 あしらい一式

煮物 炊き合わせ

揚げ物 天婦羅盛合わせ

食事 御赤飯 香の物 赤出汁

甘味 季節の水菓子

フランス料理

寿プラン 12,000 円 (税込 13,200 円)

寿プラン 12,000 円 (税込 13,200 円)

オードブル	・ 本日の前菜盛合わせ ・ フランス産フォアグラのソテー Chef のイマージュ
スープ	木の子のコンソメスープ パイ包み焼き
魚料理	オマール海老と帆立貝のポワレ ヴェルモット風味
肉料理	牛フィレステーキ 温野菜添え マルシャンドヴァンソース
デザート	本日の特製デザート盛合わせ パン コーヒー



慶プラン 10,000 円 (税込 11,000 円)

慶プラン 10,000 円 (税込 11,000 円)

オードブル	本日の前菜種盛合わせ サラダ仕立て
スープ	木の子のコンソメスープ パイ包み焼
魚料理	オマール海老のポワレ アメリカソース
肉料理	牛フィレ肉のステーキ マデラ風味の赤ワインソース
デザート	本日の特製デザート盛合わせ パン コーヒー



華プラン 8,000 円 (税込 8,800 円)

華プラン 8,000 円 (税込 8,800 円)

オードブル	海の幸と柑橘フルーツのマリネ サラダ仕立て
スープ	具沢山彩り野菜のミネストローネ
魚料理	サワラのソテー ケッパー風味の焦がしバターソース
肉料理	牛フィレ肉のソテー ストロガノフ風
デザート	本日の特製デザート盛合わせ パン コーヒー

彩プラン 5,000 円 (税込 5,500 円)

彩プラン 5,000 円 (税込 5,500 円)

オードブル	スモークサーモンサラダ仕立て
スープ	本日のスープ
肉料理	牛フィレ肉のステーキ 和風ソース
デザート	本日の特製デザート盛合わせ パン コーヒー

ミックス料理

寿プラン 12,000 円 (税込 13,200 円)

- 万葉箱 【上段】季節の前菜盛合わせ
【下段】鴨ロース旨煮
- 造里 季節の鮮魚三種盛り 芽物一式
- 焼物 小鯛市松焼
- 肉料理 牛フィレステーキ 温野菜添え
マデラ風味の赤ワインソース
- 食事 握り寿司 がり 赤出汁
- デザート 本日の特製デザート盛合わせ
コーヒー

寿プラン 12,000 円 (税込 13,200 円)



慶プラン 10,000 円 (税込 11,000 円)



慶プラン 10,000 円 (税込 11,000 円)

- 万葉箱 【上段】季節の前菜盛合わせ
【下段】季節の焼物 あしらい一式
- 蒸物 鰻茶碗蒸し
- 造里 季節の鮮魚 芽物一式
- 肉料理 牛フィレステーキ 温野菜添え
マデラ風味の赤ワインソース
- 食事 紅白俵御飯 香の物 赤出汁
- デザート 本日の特製デザート盛合わせ
コーヒー

華プラン 8,000 円 (税込 8,800 円)

- オードブル 海の幸と柑橘フルーツのマリネ
- 蒸物 茶碗蒸し
- 造里 季節の鮮魚 芽物一式
- 焼物 季節の焼物 あしらい一式
- 肉料理 牛フィレ肉のソテー ストロガノフ風
- 食事 御赤飯 香の物 赤出汁
- デザート 本日の特製デザート盛合わせ
コーヒー

華プラン 8,000 円 (税込 8,800 円)

