

フランス料理



12,000円 (税込13,200円)

- オードブル 本日の前菜 Chefのイマージュ
フランス産フォアグラのソテー
ロワイヤル仕立て
- 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ソテー
アメリカヌソース
- 肉料理 国産牛のステーキ 温野菜添え
カシス香る赤ワインソース
- デザート 本日の特製デザート 盛り合わせ
パン・コーヒー



10,000円 (税込11,000円)

- オードブル 本日の前菜 Chefのイマージュ
- スープ 具沢山 野菜のポタージュ “ミネストローネ”
- 魚料理 真鯛のポワレ
サフラン風味のヴェルモットソース
- 肉料理 牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
カシス香る赤ワインソース
- デザート 本日の特製デザート 盛り合わせ
パン・コーヒー



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 カボチャのポタージュ
- 魚料理 カジキマグロのソテー トマトソース
- 肉料理 牛フィレ肉のミニッツステーキ
和風ソース
- デザート 本日の特製デザート 盛り合わせ
パン・コーヒー



日本料理



12,000円 (税込13,200円)

- 万葉箱 【上段】 季節の前菜盛り合わせ
 【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 鯛 奉書包み
- 煮物 季節の煮物
- 揚物 季節の揚物
- 食事 握り寿司 がり 赤出汁
- 甘味 季節の水菓子



10,000円 (税込11,000円)

- 万葉箱 【上段】 季節の前菜盛り合わせ
 【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
- 揚物 季節の揚物
- 食事 紅白俵御飯 香の物 赤出汁
- 甘味 季節の水菓子



8,000円 (税込8,800円)

- 前菜 季節の前菜盛り合わせ
- 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
- 揚物 季節の揚物
- 食事 御赤飯 香の物 赤出汁
- 甘味 季節の水菓子



ミックス料理



12,000円 (税込 13,200円)

- 万葉箱 【上段】 季節の前菜盛り合わせ
【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 鯛 奉書包み
- 肉料理 国産牛のステーキ 温野菜添え
カシス香る赤ワインソース
- 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り合わせ
コーヒー



10,000円 (税込 11,000円)

- 万葉箱 【上段】 季節の前菜盛り合わせ
【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 牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
カシス香る赤ワインソース
- 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り合わせ
コーヒー



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 牛フィレ肉のミニッツステーキ
和風ソース
- 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り合わせ
コーヒー

