

# フランス料理



12,000円 (税込13,200円)

- オードブル 本日の前菜盛り合わせ  
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 牛フィレ肉のステーキ 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 本日の前菜盛り合わせ サラダ仕立て
- スープ 木の子のコンソメスープ パイ包み焼き
- 魚料理 オマール海老のポワレ  
アメリカヌソース
- 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 盛り合わせ



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 小鯛市松焼き
- 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 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



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 天婦羅盛り合わせ
- 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 小鯛市松焼
- 肉料理 牛フィレ肉のステーキ 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  
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り合わせ  
コーヒー

