フランス料理

寿プラン　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

慶プラン　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
アメリケーヌソース

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

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 盛り合わせ

パン・コーヒー

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 盛り合わせ

パン・コーヒー

※ 季節や仕入れによって、食材が変更になる場合がございます　※ 写真はイメージです

日本料理

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

慶プラン　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

華プラン　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

彩プラン　5,000円 (税込5,500円)

先　附	先附け三点盛り合わせ
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　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

※ 季節や仕入れによって、食材が変更になる場合がございます　※ 写真はイメージです

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

慶プラン

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

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り合わせ コーヒー

※ 季節や仕入れによって、食材が変更になる場合がございます　※ 写真はイメージです