

¥5,800 PLAN

和食会席

- 【先付け】彩り野菜の煮凝りと魚介の黄身酢掛け
- 【造り】二種盛り合わせ
- 【蓋物】鯛献珍蒸し
- 【焼物】栄螺香味焼き
- 【揚物】鱧アスパラ巻き
- 【食事】なめこ卸し蕎麦
- 【甘味】季節の甘味

中国コース

- 三種冷菜盛り合わせ
- ふかひれ入り五目とろみスープ
- 揚物二種盛り合わせ
- 海老のチリソース炒め
- 牛肉と野菜のピリ辛炒め
- 白身魚の甘酢ソース
- 広東風炒めやきそば
- フルーツ入りココナッツミルク

洋中卓盛り

- 3種冷菜盛り合わせ(中)
- 鶏の細切りとフカヒレとろみスープ(中)
- 旬魚のロティ 山葵風味のブルブラン(洋)
- 海老と枝豆 とうもろこしの炒め(中)
- 牛肉と夏野菜のミルフイユ仕立て ピーナッツバターソース(洋)
- 海の幸入りチャーハン(中)
- 《デザート》デザート コーヒー

和洋折衷パーティー

- 《冷製》
- 旬魚とグレープフルーツのサラダ仕立て(洋)
- 豚しゃぶと旬野菜の盛り合わせ 胡麻風味ドレッシング(洋)
- ミックスサンドウィッチ(洋)
- 季節野菜のメランジェサラダ(洋)
- キハダ鮨の叩き 醤油柚子こしょうのジュレ(和)
- 小柱とアボガド 彩りトマトを添えて(和)
- 夏野菜のゼリー寄せと鱈の焼き浸し オレンジ風味(和)
- 叩き胡瓜とサラダ海老の梅肉和え(和)
- 《温製》
- 旬魚のポワレ レモンバーム風味ソース(洋)
- 玉ねぎのクリーム煮を乗せた旬魚と海老の蒸し煮 トマトソース(洋)
- 鶏モモ肉のソテー とうもろこし入りカレーソース(洋)
- くんちまベーコンのBBQ仕立て 彩り焼き野菜添え(洋)
- 冬瓜の揚げ煮と一口蛸の柔煮 彩り野菜(和)
- 大浅鯛の鮭明太ソース焼き ヤングコーン 枝豆(和)
- バーナ貝のフライ 生ハム入りのコロケ 魚河岸パーニャ風味(和)
- とうもろこしの茶碗蒸し(和)
- 《デザート》デザート&フルーツ コーヒー

¥6,800 PLAN

和食会席

- 【前菜】彩り野菜の煮凝りと魚介の黄身酢掛け
- 【椀物】冷し玉地蒸し
- 【造り】三種盛り合わせ
- 【蓋物】鯛献珍蒸し
- 【焼物】渥美旨み豚の万願寺焼き
- 【揚物】鱧アスパラ巻き
- 【食事】なめこ卸し蕎麦
- 【甘味】季節の甘味

中国コース

- 中華冷菜盛り合わせ ●上海蟹味噌入りふかひれスープ
- 揚物二種盛り合わせ ●海老のチリソース炒め
- 本日の蒸し魚、葱生姜香り蒸し ●牛肉と野菜のXO醤炒め
- 広東風炒めやきそば
- デザート二種盛り合わせ

洋食コース

- 旬の食材の色彩豊かなオードヴル ●風味豊かなスープ
- 旬の魚介類と旬菜のハーモニー ●厳選された肉類を様々なソースとご一緒に
- 《デザート》デザート コーヒー パン

和洋折衷会席

- 【先付け】彩り野菜の煮凝りと魚介の黄身酢掛け
- 【椀物代わり】冷し玉地蒸し 【造り】二種盛り
- 《魚料理》旬魚のポワレ 野菜のグレックと人参ソース
- 《肉料理》柔らかく煮込んだ豚バラ肉の胡麻焼き 発芽マスタードソース
- 【食事】なめこ卸しそば
- 《デザート》デザート コーヒー

和洋折衷パーティー

- 《冷製》
- カツオのタタキ とんぶり入り梅肉ドレッシング(洋)
- テリヌ3種盛り合わせ(洋) ●サンドウィッチとチャパタサンド(洋)
- 季節野菜のメランジェサラダ(洋)
- お刺身の盛り合わせ(和)
- 茄子の揚げ煮 魚介の盛り合わせ トマトじゅれ(和)
- 鱈の南蛮漬 和風チリソース 夏野菜いろいろ(和)
- 香の物盛り合わせ(和)
- 《温製》
- 旬魚と帆立貝のポワレ レモンバーム風味ソース(洋)
- 玉ねぎのクリーム煮を乗せた旬魚と海老の蒸し煮 トマトソース(洋)
- 鶏胸肉の紫蘇チーズ焼き マスタード風味ソース(洋)
- 牛肉のステーキとんぶり仕立て(洋)
- サザエの磯煮 海老の焼き浸し 青味(和)
- 豚ヒレソースカツ 和風ピラフ巻き 獅子唐(和)
- キスのさっぱりレモン焼き 鱧の照り焼き(和) ●磯香出汁まき玉子(和)
- 《デザート》デザート&フルーツ コーヒー

¥7,900 PLAN

和食会席

- 【前菜】三種盛り合わせ
- 【椀物】焼き鮎の清まし仕立て
- 【造り】本日の御造り盛り合わせ
- 【蓋物】鯛献珍蒸し
- 【焼物】渥美旨み豚の万願寺焼き
- 【揚物】黄金鱈の姿揚げ
- 【食事】鯉有馬茶漬
- 【甘味】季節の甘味

洋食コース

- 旬の食材の色彩豊かなオードヴル ●風味豊かなスープ
- 旬の魚介類と旬菜のハーモニー ●厳選された肉類を様々なソースとご一緒に
- 《デザート》デザート コーヒー パン

和洋折衷会席

- 【先付け】彩り野菜の煮凝りと魚介の黄身酢掛け(和)
- 【造り】二種盛り(和)
- 《魚料理》旬魚と帆立貝のポワレ 海藻とバルサミコ酢のソース(洋)
- 【蓋物】鯛献珍蒸し(和)
- 《肉料理》牛肉と夏野菜のミルフイユ仕立て ピーナッツバターソース(洋)
- 【食事】鯉有馬茶漬(和)
- 《デザート》デザート コーヒー

洋食卓盛り

- オードブル3種盛り合わせ ●フェネルとオレンジの冷製スープ
- 旬魚とヤリイカのポワレ 山葵風味のブルブラン ●揚げ物盛り合わせ
- 牛肉と夏野菜のミルフイユ仕立て ピーナッツバターソース ●本日のパスタ
- 《デザート》デザート コーヒー パン

和洋折衷パーティー

- 《冷製》
- オードブル3種盛り合わせ(洋)
- 冷製ローストビーフ 山葵マヨネーズと山葵オイル(洋) ●ミスティカンツァ(洋)
- お刺身盛り合わせ(和) ●香の物盛り合わせ(和)
- 夏野菜と蟹の和風カクテル すりおろしドレッシング(和)
- 一口鱈とスモーク鯖の野菜巻き たっぷりみかんポン酢(和)
- 《温製》
- 旬魚と手長海老のポワレ ドライマト入りバジル風味ソース(洋)
- 穴子とサフランリゾットのルーロ バルサミコソース(洋)
- 豚ロース肉の黒胡麻味噌風味焼き チョリソールのアクセント(洋)
- 仔羊背肉のロティとラタトゥイユ 黒にんにくバター添え(洋)
- 鴨胸肉のロティ 生姜のコンフィ添え パイナップルソース(洋)
- 伊勢まだいと渡り蟹の酒蒸し 夏野菜と一緒に(和)
- 鶏串パン揚げいろいろ 和風ガーリックソース(和)
- 豚バラ肉の彩りトマト巻き 茄子の黒豚味噌焼き(和)
- 鱧の蒲焼のつけ飯 肝車を添えて(和)
- 《デザート》デザート&フルーツ コーヒー