

¥ **6,300** PLAN

和食会席

【先付け】小柱卸し和え
 【造り】本日のお造り盛り合わせ
 【鍋物】鯛かぶら鍋仕立て
 【焼物】海老芋と合鴨の朴葉焼き
 【揚物】鮫鱈の唐揚げ
 【食事】信州そば
 【甘味】季節の甘味

中国コース

● 海老のマヨネーズ和えとスモークチキン
 ● 蟹肉入り玉子スープ ● 揚げ物 2種盛り合わせ
 ● 海老とフレッシュトマトのチリソース
 ● 鶏もも肉の黒酢あんかけ ● 蒸し肉饅頭
 ● 上海炒めやきそば ● アーモンドゼリー

和洋折衷パーティー

《冷製》
 ● プリの燻製とパクチーのコーリヤン風サラダ仕立て(洋)
 ● 豚タンのスモークとジャガイモのラヴィゴットソース(洋)
 ● サンドウィッチ(洋)
 ● 炙りカジキ大葉にんにく醤油漬け あしらひ一式(和)
 ● 鶏胸肉の低温調理 彩り野菜添え(和)
 ● 鮫鱈と鮫肝入り冷し玉地むし(和)
 《温製》
 ● 旬魚のポワレ 海老入りベルモット酒ソース(洋)
 ● 鶏もも肉のルーロ 根菜入りソースシュブレーム(洋)
 ● 豚肉と豆類 オリーブのトマト煮込み(洋)
 ● 本日のピラフ(洋)
 ● 京風おでん(和)
 ● 鱈照り焼き(和)
 ● 鮪串かつと季節野菜の串揚げ 2種類のソース(和)
 ● 海老芋と豆腐の揚げだし 羹餡(和)
 《デザート》デザート コーヒー

和洋中折衷パーティー

《冷製》
 ● 豚タンのスモークとジャガイモのラヴィゴットソース(洋)
 ● サンドウィッチ(洋)
 ● 炙りカジキ大葉にんにく醤油漬け あしらひ一式(和)
 ● 小柱卸し和え(和)
 《温製》
 ● 旬魚のポワレ 海老入りベルモット酒ソース(洋)
 ● 豚肉と豆類 オリーブのトマト煮込み(洋)
 ● 本日のピラフ(洋)
 ● 白身サクサク串かつと季節野菜の串揚げ 2種類のソース(和)
 ● 海老芋と豆腐の揚げだし 羹餡(和)
 ● トマトとバジル入り海老のチリソース(中)
 ● 鶏もも肉のバリバリ揚げ 甘辛あんかけ(中)
 ● 土鍋入り水餃子の煮込み(中)
 ● 広東風炒め焼きそば(中)
 《デザート》デザート コーヒー

¥ **7,300** PLAN

和食会席

【先付け】先付け二種 【造り】本日のお造り盛り合わせ
 【一人鍋】鮫鱈鍋 【焼物】寒鰯幽庵杉板焼き
 【揚物】河豚の唐揚げ 【食事】鯉そば
 【甘味】季節の甘味

中国コース

● 四種冷菜盛り合わせ ● 蟹肉入りフカヒレスープ
 ● 鶏もも肉のさっぱりおろしソース ● 海老のチリソース蒸しパン添え
 ● 牛肉と季節野菜のオイスター炒め ● 蒸し餃子のとろみあんかけ
 ● ザーサイ入り五日チャーハン ● アーモンドゼリー

洋食コース

● 旬の食材の色彩豊かなオードヴル ● 風味豊かな暖かいスープ
 ● 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】小柱卸し和え 【お造り】本日のお造り盛り合わせ
 【魚料理】旬魚のポワレとブランドードのクロケット添え 春菊風味の白ワインソース
 【蓋物】胡麻豆腐の揚げだし
 【肉料理】豚肉とシボラタの盛り合わせ レンズ豆と粒マスタードソース
 【食事】鯉蕎麦 《デザート》デザート コーヒー

和洋折衷パーティー

《冷製》
 ● プリの燻製とパクチーのコーリヤン風サラダ仕立て(洋)
 ● 鴨胸肉の黒胡椒風味とトマトのサラダ仕立て(洋)
 ● サンドウィッチとポテトフライの盛り合わせ(洋)
 ● 炙りカジキ大葉にんにく醤油漬け あしらひ一式(和)
 ● 鶏胸肉の低温調理 彩り野菜添え(和)
 《温製》
 ● 旬魚のポワレ アサリとドライトマトのソース(洋)
 ● 旬魚のバブル 海老入りベルモット酒ソース(洋)
 ● 牛肉の焼肉どんぶり仕立て(洋) ● 豚肉と豆類 オリーブのトマト煮込み(洋)
 ● 出し巻き玉子蟹身餡かけ(和) ● 鱈照り煮と季節野菜の炊き合わせ(和)
 ● 鮪串かつと野菜の串揚げ(和) ● スズジどて煮鍋(和)
 《デザート》デザート&フルーツ コーヒー

和洋中折衷パーティー

《冷製》
 ● 鴨胸肉の黒胡椒風味とトマトのサラダ仕立て(洋) ● サンドウィッチ(洋)
 ● 炙りカジキ大葉にんにく醤油漬け あしらひ一式(和)
 ● 公魚南蛮漬け 彩り野菜添え(和)
 《温製》
 ● 旬魚のポワレ アサリとドライトマトのソース(洋)
 ● 牛肉の焼肉どんぶり仕立て(洋) ● 豚肉と豆類 オリーブのトマト煮込み(洋)
 ● 白身サクサク串かつと季節野菜の串揚げ(和)
 ● 鱈照り煮と季節野菜の炊き合わせ(和)
 ● トマトとバジル入り海老のチリソース(中)
 ● 鶏もも肉のオープン焼き 甜醬ソース(中) ● 彩り点心盛り合わせ(中)
 ● 白身魚のココナツクリームあんかけ(中) 《デザート》デザート コーヒー

¥ **8,300** PLAN

和食会席

【先付け】小柱卸し和え 【焼物】鹽白玉
 【造り】本日のお造り盛り合わせ 【一人鍋】鮫鱈鍋
 【焼八寸】鮎西京焼き 【揚物】海老芋と胡麻豆腐の揚げだし
 【食事】鯉そば 【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 ● 風味豊かな暖かいスープ
 ● 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】二種盛り 【お造り】本日のお造り盛り合わせ
 《魚料理》旬魚のポワレとズワイ蟹と海老のフリット添え
 フランボワーズ風味の白ワインソース
 【一人鍋】鮫鱈鍋
 《肉料理》牛肉のナッツ風味クルート焼き マデラ酒風味ソース
 【御食事】鯉蕎麦 《デザート》デザート コーヒー

和洋折衷パーティー

《冷製》
 ● オードブル 3種盛り合わせ(洋) ● カニのサラダ カリフォルニア風(洋)
 ● ほろ苦野菜と牛肉の冷静しゃぶしゃぶ(洋)
 ● 造り盛り合わせ(和) ● 鱈菊の琥珀寄せ(和)
 ● 公魚南蛮漬け 彩り野菜添え(和) ● 小柱卸し和え(和)
 《温製》
 ● 旬魚と鳥賊のロティ キノコとケッパーのソース(洋)
 ● タコと海老を詰めたシタケのガーリックバター焼き(洋)
 ● 骨付き仔羊のコーヒー風味ロースト(洋)
 ● 牛肉のグリエ 桜海老のフリットを添えて(洋)
 ● 鶏もも肉とフォワグラのポワレ 2種のソースで(洋)
 ● 渡り蟹と海鮮つみれ鍋(和)
 ● 金目鯛煮つけ姿盛りと季節野菜の炊き合わせ(和)
 ● サーマン味噌幽庵焼きと寒鰯杉板焼き(和)
 ● 鮫鱈と季節野菜の串揚げ 2種類のソース(和)
 《デザート》デザート&フルーツ コーヒー

和洋中折衷パーティー

《冷製》
 ● オードブル 3種盛り合わせ(洋)
 ● カニのサラダ カリフォルニア風(洋)
 ● 造り盛り合わせ(和) ● 鶏胸肉の低温調理 彩り野菜添え(和)
 《温製》
 ● 旬魚と鳥賊のロティ キノコとケッパーのソース(洋)
 ● 牛肉のグリエ 桜海老のフリットを添えて(洋)
 ● 鶏もも肉とフォワグラのポワレ 2種のソースで(洋)
 ● 出し巻き玉子蟹身餡かけ(和) ● 鱈照り煮と季節野菜の炊き合わせ(和)
 ● 鮫鱈の串揚げと野菜の串揚げ(和)
 ● 蟹肉入りとろみスープ(中) ● トマトとバジル入り海老のチリソース(中)
 ● 牛肉と旬の野菜のオイスター炒め(中) ● 彩り点心盛り合わせ(中)
 ● 五目あんかけ焼きそば(中)
 《デザート》デザート コーヒー