

¥5,800 PLAN

和食会席

- 【先付け】季節の三種盛り
- 【造り】本日の御造り盛り合わせ
- 【蓋物】甘鯛かぶら蒸し
- 【焼物】サーモンのポテトサラダ焼き
- 【揚物】鶏と長芋梅肉の鳴門香草揚げ
- 【食事】茸蕎麦
- 【甘味】季節の甘味

中国コース

- 三種冷菜盛り合わせ ● 明太子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
- 豚肉と野菜のXO炒め ● 白身魚の甘辛ソース
- 広東風炒めやきそば ● フルーツ入りコナツミルク

和洋折衷パーティー

- 《冷製》
- びん長鯛の柚子塩たたき(和)
 - きびなご甘酢漬け 添え野菜(和)
 - 香の物盛り合わせ(和)
 - 旬魚のセビーチェ ライム風味 クスクス添え(洋)
 - スモークチキンと梨のサラダ仕立て ゴルゴンゾーラ風味(洋)
 - ミックスサンドウィッチ(洋)
 - トマトとメランジェサラダ(洋)
- <温製>
- 里芋饅頭の香草揚げ チリソース(和)
 - 豚角煮と野菜炊き合わせ(和)
 - 出し巻き玉子のいろいろ茸の館かけ(和)
 - 鶏のからあげと彩り野菜の中華風甘酢館かけ(和)
 - 旬魚のスパイス風味焼き メキシカンサルサソース(洋)
 - オレンジ風味のパン粉で焼き上げた旬魚 サフランソース(洋)
 - 鶏モモ肉のソテー タイ風グリーンカレーソース(洋)
 - 豚ロース肉のグリエと焼き野菜 グリーンマスタードソース(洋)
- 《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》
- びん長鯛の柚子塩たたき(和)
 - いろいろ茸の菊花和え(和)
 - スモークチキンと梨のサラダ仕立て ゴルゴンゾーラ風味(洋)
 - ミックスサンドウィッチ(洋)
 - トマトとメランジェサラダ(洋)
- <温製>
- 豚串かつと野菜串揚げの盛り合わせ(和)
 - 蟹入り出し巻き玉子(和)
 - 旬魚のスパイス風味焼き メキシカンサルサソース(洋)
 - 鶏モモ肉のソテー タイ風グリーンカレーソース(洋)
 - 豚ロース肉のグリエと焼き野菜 グリーンマスタードソース(洋)
 - 白身魚のスパイシー炒め(中)
 - 海老と玉子のチリソース炒め(中)
 - 蒸し肉シュウマイ(中)
 - 牛挽肉入り炒飯(中)
- 《デザート》デザート&フルーツ コーヒー

¥6,800 PLAN

和食会席

- 【先付け】季節の三種盛り 【造り】本日の御造り盛り合わせ
- 【蓋物】目抜の加賀煮 【焼物】サーモンと季節野菜の朴葉焼き
- 【揚物】鶏と長芋梅肉の鳴門香草揚げ 【食事】茸と湯葉とろ蕎麦
- 【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
- 白身魚の葱生姜炒め ● 海老のチリソース ● 牛肉と野菜の黒胡椒炒め
- 広東風チャーハン 《デザート》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ブル ● 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】季節の三種盛り 【造り】二種盛り合わせ
- 《魚料理》里芋と海老入り太刀魚のルーロ 辛味をきかせた焦がしバターソース
- 【蓋物】甘鯛かぶら蒸し
- 《魚料理》やまと豚ロース肉と旬野菜のグリエ グリーンマスタードソース
- 【食事】茸と湯葉とろ蕎麦 《デザート》デザート&コーヒー

和洋折衷パーティー

- 《冷製》
- 鱈の叩きとアボガドの盛り合わせ魚河岸バーニャ(和) ● 香の物盛り合わせ(和)
 - いろいろ茸の菊花和え(和) ● きびなご甘酢漬け 添え野菜(和)
 - 旬魚のセビーチェ ライム風味 クスクス添え(洋)
 - 鴨胸肉の黒胡椒風味とトマトのサラダ仕立て(洋)
 - サンドウィッチとチャパタサンド(洋) ● メランジェサラダ(洋)
- <温製>
- 目揚げ煮つけと季節野菜の炊き合わせ(和)
 - 豚串かつと野菜串揚げの盛り合わせ(和) ● 蟹肉入り出し巻き玉子(和)
 - サーモンポテトサラダ焼き 明太風味・枯れ枝ソーメン(和)
 - 旬魚のスパイス風味焼き メキシカンサルサソース(洋)
 - 旬魚とムール貝の蒸し煮 グリーンペッパーの香り(洋)
 - 鶏モモ肉のソテー 旬野菜と砂肝のグランメール風(洋)
 - 豚ロース肉のグリエと焼き野菜 グリーンマスタードソース(洋)
- 《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》
- びん長鯛の柚子塩たたき(和) ● きびなご甘酢漬け 添え野菜(和)
 - 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)
- <温製>
- 蟹肉入り出し巻き玉子(和) ● 目揚げ煮つけと季節野菜の炊き合わせ(和)
 - 旬魚のスパイス風味焼き メキシカンサルサソース(洋)
 - 豚ロース肉のグリエと焼き野菜 グリーンマスタードソース(洋)
 - 鶏モモ肉のソテー 旬野菜と砂肝のグランメール風(洋)
 - 揚物2種盛り合わせ(中) ● 海老と玉子のチリソース炒め(中)
 - 豚肉と野菜の生姜風味炒め(中) ● 牛挽肉入り炒飯(中)
- 《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】季節の五種盛り 【焼物】南瓜の白玉 お月見仕立て
- 【造り】本日の御造り盛り合わせ 【蓋物】目抜の加賀煮
- 【焼物】渥美旨味豚と季節野菜の朴葉焼き 【揚物】甘鯛香煎揚げ
- 【食事】メ鯛の押し寿司と茸と湯葉とろ蕎麦 【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ブル ● 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】季節の三種盛り 【造り】二種盛り合わせ
- 《魚料理》帆立貝のフランとポワレ ソースクリュスタッセ(洋)
- 【蓋物】目抜の加賀煮
- 《肉料理》牛肉と長芋のグリエ パンチェッタと枝豆のソース(洋)
- 【食事】茸と湯葉とろ蕎麦 《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 ● 本日のスープ(季節により変更)
- オレンジ風味のパン粉で焼き上げた旬魚 ソースクリュスタッセ
- 揚げ物盛り合わせ ● 牛肉と長芋のグリエ パンチェッタと枝豆のソース
- 本日のパスタ 《デザート》デザート&パン コーヒー

和洋折衷パーティー

- 《冷製》
- 造り盛り合わせ(和) ● ロースポークと彩り野菜のサラダ仕立て 橙酢ジュレ(和)
 - きびなご甘酢漬け 添え野菜(和) ● 穴子飯の磯辺巻き(和)
 - オードブル3種盛り合わせ(洋) ● 牛肉と生ハム ルッコラのサラダ仕立て(洋)
- <温製>
- メカジキのスパイス風味焼き バジル風味のポテトのエクラゼ(洋)
 - 旬魚とムール貝の蒸し煮 グリーンペッパーの香り(洋)
 - 牛肉のポワレ 和風シャリアピン風(洋)
 - 鴨胸肉のロティ 赤ワイン風味の牛蒡ソース(洋)
 - 豚肉のグリエ ワイルドライスの煮込みソース(洋)
 - 鶏の天麩羅 彩り野菜甘酢館掛け(和) ● 目抜の加賀煮と野菜炊き合わせ(和)
 - 南伊勢町産干物盛り合わせ(和) ● 出し巻き玉子(和) ● ねぎま鍋(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》
- 鱈の叩きとアボガドの盛り合わせ魚河岸バーニャ(和)
 - いろいろ茸の菊花和え(和) ● 香の物盛り合わせ(和)
 - オードブル3種盛り合わせ(洋) ● 牛肉と生ハム ルッコラのサラダ仕立て(洋)
- <温製>
- 目抜の加賀煮と野菜炊き合わせ(和) ● 蟹肉入り出し巻き玉子(和)
 - メカジキのスパイス風味焼き バジル風味のポテトのエクラゼ(洋)
 - 牛肉のポワレ 和風シャリアピン風(洋)
 - 鴨胸肉のロティ 赤ワイン風味の牛蒡ソース(洋)
 - 明太子入りフカヒレスープ(中) ● 海老と玉子のチリソース炒め(中)
 - 牛肉と野菜のXO炒め(中) ● 蒸し点心盛り合わせ(中) ● 上海炒め焼きそば(中)
- 《デザート》デザート&フルーツ コーヒー