

¥5,800 PLAN

和食会席

- 【先付け】季節の三種盛り
- 【造り】本日のお造り あしらいいち
- 【蓋物】新じゃが芋饅頭 牛時雨餡
- 【焼物】サーモンの木の芽味噌焼き
- 【揚物】海老湯葉ロール揚げ
- 【食事】とろろ茶蕎麦
- 【甘味】季節の甘味

中国コース

- 海の幸のチャイニーズサラダ
- ふかひれと蟹肉のトロみスープ
- 揚物二種盛り合わせ
- 海老のチリソース炒め
- 牛肉と野菜の炒め
- 白身魚の特製ソースがけ
- 上海風炒めやきそば
- 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)
- フカヒレとろみスープ翡翠仕立て(中)
- 旬魚と帆立貝のロティ バジル風味トマトサルサ添え(洋)
- 海老と野菜のピリ辛炒め(中)
- やまと豚ロース肉のプロヴァンス風グラタン仕立て(洋)
- 広東風炒め焼きそば(中)
- 《デザート》デザート コーヒー

和洋折衷パーティー

《冷製》

- マリネサーモンとテリーヌフロマージュ(洋)
- しっとり鶏胸肉とコールミートのツナソース(洋)
- ミックスサンドウィッチ(洋) ●シンプルグリーンサラダ(洋)
- お刺身の盛り合わせ 妻物一式(和)
- 鱈の南蛮付け とまと風味と茄子の揚げ浸し 蟹身(和)
- 抹茶豆腐 美味庵 雲丹 シーフードキャビア(和)
- 彩り野菜の和風じゅれ掛け サラダ海老(和)

《温製》

- 旬魚のポワレ 桜海老風味白ワインソース(洋)
- 旬魚と海老の海藻蒸し トビコ入りブルブラン(洋)
- 鶏モモ肉とキノコのベルギー風煮込み(洋)
- 豚肉のブティ サレトソーセージ シュークルート添え(洋)
- 大浅蜆と筍の醍醐焼き 木の芽ソース(和)
- 海鮮ボールの串揚げ 和風チリソース(和)
- カマスの黄金焼きとシイラの味醂干し あしらい物(和)
- 浅蜆入り茶碗蒸し(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】季節の三種盛り
- 【椀物】十彩飛龍頭 翡翠仕立て
- 【造り】本日の御造り
- 【蓋物】国産牛ほほ肉の煮込み 季節野菜添え
- 【焼物】蛤と筍の木の芽味噌焼き 小鮎焼南蛮
- 【揚物】海老湯葉ロール揚げ
- 【食事】とろろ茶蕎麦
- 【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と一緒に
- 《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
- 《魚料理》イサキのポワレ 有頭海老を添えて プロヴァンスサルバターの香り
- 【蓋物】新じゃが芋饅頭 牛時雨餡
- 《肉料理》豚フィレ肉のジャガイモ包み焼き キノコクリームソース
- 【食事】とろろ茶蕎麦
- 《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 ●旬のポターージュ 焼き味噌の香り
- 旬魚の蒸し煮 豆類とトビコ入り白ワインソース
- やまと豚ロース肉のプロヴァンス風グラタン仕立て ●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》

- カツオのたたき風マリネ ニンニク風味のトマトサルサ添え(洋)
- コールミート3種と野菜のピクルス(洋)
- ミックスサンドウィッチとベーグルサンド(洋) ●シンプルグリーンサラダ(洋)
- お刺身の盛り合わせ 妻物一式(和) ●香の物盛り合わせ(和)
- 鱈の南蛮付け とまと風味と茄子の揚げ浸し 蟹身(和)
- 蒸し鶏と筍焼き浸し 木の芽味噌ソース 春野菜を添えて(和)

《温製》

- 旬魚と帆立貝のロティ 桜海老風味白ワインソース(洋)
- 旬魚と海老の海藻蒸し トビコ入りブルブラン(洋)
- 鶏モモ肉とキノコのベルギー風煮込み(洋)
- 牛肉のステーキどんぶり仕立て 柚子風味和風ソース(洋)
- 神戸牛神戸ボークの肉団子 だて煮風(和)
- 海老湯葉ロール揚げと十彩飛龍頭の磯香揚げ(和)
- 金目鯛の菜種焼き ふくさ海鮮焼き(和) ●出汁巻き玉子親子焼き(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】季節の五種盛り
- 【椀物】十彩飛龍頭 翡翠仕立て
- 【造り】本日の造り盛り合わせ
- 【蓋物】国産牛ほほ肉の煮込み 季節野菜添え
- 【焼物】蛤と筍の木の芽味噌焼き 小鮎焼南蛮
- 【揚物】相並の唐揚げ 旬菜の天麩羅
- 【食事】鯛茶漬け 香の物
- 【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と一緒に
- 《デザート》デザート コーヒー パン

和洋折衷会席

- 【前菜】季節の五種盛り
- 【椀物】十彩飛龍頭 翡翠仕立て
- 【造り】三種盛り あしらいいち
- 《魚料理》旬魚の春巻き包み揚げ ソースクロッカ
- 《肉料理》牛肉の香草風味の岩塩包み焼き マスタードソース
- 【食事】茶そば 桜海老掻き揚げ添え
- 《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 ●帆立貝入り新玉ねぎのポターージュ カレー風味
- 旬魚のポワレと海の幸のプータンブラン添え
- 揚げ物盛り合わせ ●煮込み野菜と牛肉のグラタン仕立て
- カルボナーラのペンネッタ
- 《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) ●旬魚と野菜のアリュメット シノワ風(洋)
- コールミートと彩野菜のバーニャカウダ(洋)
- お刺身の盛り合わせ 妻物一式(和) ●蟹甲羅サラダ 春野菜を添えて(和)
- 鱈の叩きとサヨリの昆布マ ポン酢じゅれ(和) ●香の物盛り合わせ(和)

《温製》

- 旬魚と帆立貝のポワレ プロヴァンスサルバターの香り(洋)
- 旬魚の蒸し煮と海の幸のプータンブラン サフラン風味(洋)
- 豚フィレ肉のナッツ風味クルート焼き スパイイス風味ソース(洋)
- 仔羊背肉のロティ ラタトゥイユ添え ミント風味ソース(洋)
- 牛肉のステーキどんぶり仕立て 柚子風味和風ソース(洋)
- サザエの菜種焼き ふくさ海鮮焼き(和)
- 海鮮つみれ鍋 渡り蟹 野菜(和) ●神戸牛と春野菜の炒め物(和)
- 新じゃが芋の鶏饅頭 春香庵 雲丹(和) ●金目鯛の焼き寿し(和)
- 《デザート》デザート&フルーツ コーヒー