

個室プランB

6,000円

11月18日(月)~1月14日(火)
プランに含まれるもの:お料理・消費税・サービス料

会席

- [前菜] 季節の前菜5種盛
- [椀物] ふわふわ海老新丈と海老芋の清汁仕立て
- [造里] 本日の入荷鮮魚3種
- [凌ぎ] 茶碗蒸し
- [焼物] 牛肉リブロースの炙り焼き 焼き野菜 和風ソース
- [揚物] かに大葉巻き、甘鯛うろこ揚げ、海老芋あられ揚げ、カブラの天ぷら
- [飯物] にぎり寿司、赤出汁
- [デザート] 季節のデザートとシャーベット
- ・コーヒー

フレンチ

- ・タラのエスカベッシュ、ローストカナルと紅はるか オリーブマリネ、海老チリソース りんごのコンポート
- ・ハモンセラーノとオレンジ オリーブ モッツアレラチーズのサラダ仕立て
- ・フグ カキ カブラのブレゼ
- ・本日のポターージュ
- ・舌平目のワイン蒸し ウニのソース サフランライス添え
- ・ビーフフィレステーキ マッシュルームのデュクセルソース
- ・パン
- ・デザート
- ・コーヒー

和洋折衷

- [前菜] 季節の前菜5種盛
- [椀物] ふわふわ海老新丈と海老芋の清汁仕立て
- [造里] 本日入荷の鮮魚3種
- [魚料理] 舌平目のワイン蒸し ウニのソース サフランライス添え
- [肉料理] ビーフフィレステーキ マッシュルームのデュクセルソース
- [飯物] にぎり寿司、赤出汁
- ・デザート
- ・コーヒー

※季節・仕入れにより内容が変更になる場合がございます。