

個室プランB

6,000円

7月3日(木)～8月31日(日)
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〕 季節の八寸5種盛
- 〔椀 物〕 南京万頭の清汁仕立て
- 〔造 里〕 本日入荷鮮魚3種盛
- 〔凌 ぎ〕 茶碗蒸し
- 〔焼 物〕 牛リブロースのステーキ 旬野菜
- 〔揚 物〕 海老、穴子一本揚げ、ナス、南京、甘長唐辛子
- 〔飯 物〕 にぎり寿司、赤出汁
- 〔デザート〕 季節のデザート
- ・コーヒー

フレンチ

- ・生湯葉とトマトのカプレーゼ、ハモのツナソース、アジのエスカベッシュ
- ・鴨のローストとハモンセラーノ
- オレンジアーリーレッド 野菜のすりおろしドレッシング
- ・カレイのメンタイコ焼き
- ・本日のポタージュ
- ・スズキと海老のポワレ ソースアメリカンヌ リゾット添え
- ・牛フィレスステーキ
- ・パン
- ・デザート
- ・コーヒー

和洋折衷

- 〔前 菜〕 季節の八寸盛り3種盛
- 〔椀 物〕 南京万頭の清汁仕立て
- 〔造 里〕 本日入荷鮮魚2種盛
- 〔魚料理〕 スズキと海老のポワレ ソースアメリカンヌ リゾット添え
- 〔肉料理〕 牛フィレスステーキ
- 〔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。