

個室プランC

7,000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] 本日入荷鮮魚鮮魚3種盛
- [凌 ぎ] 穴子茶碗蒸し
- [焼 物] 国産牛フィレ肉のステーキ 旬野菜
- [揚 物] 海老、穴子一本揚げ、ナス、南京、甘長唐辛子
- [酢の物] 貝柱の酢味噌
- [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
- ・国産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5種盛
- [椀 物] 空豆葛掛け万頭
- [造 里] 本日入荷鮮魚3種盛
- [凌 ぎ] 茶碗蒸し
- [魚料理] スズキと海老と貝柱のポワレ ソースアメリカンヌ リゾット添え
- [肉料理] 国産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。