

# 個室プランA

## 5,000円

9月1日(月)～11月18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] 季節の八寸3種盛
- [椀 物] 南京すり流し 蓮根饅頭
- [造 里] 本日入荷の鮮魚3種盛
- [凌 ぎ] 茶碗蒸し
- [焼 物] 秋鮭 塩麴焼き
- [揚 物] 海老、鯛、木の子、南京、茄子
- [飯 物] 木の子ご飯、赤出汁、香の物
- [デザート] 季節のデザート
- ・コーヒー

### フレンチ

- ・炙り栗とカマスのトマト風味、ししゃものエスカベッシュ、かぼちゃのサラダと生ハムモッツアレラチーズ
- ・サーモンのカルパッチョ りんごのワイン煮サラダ
- ・鴨のロースト 焼き柿 柿のソース
- ・紫芋のポタージュ ゴルゴンゾーラのブリスケット添え
- ・カレイの木の子ベーコンロースト ほうれん草のソース、紅はるかのロースト、ごぼうのフリチュール
- ・ビーフブロースステーキ
- ・パン
- ・デザート
- ・コーヒー

### 和洋折衷

- [前 菜] 季節の八寸3種盛
- [椀 物] 南京すり流し 蓮根饅頭
- [造 里] 本日入荷の鮮魚2種盛
- [魚料理] カレイの木の子ベーコンロースト ほうれん草のソース、紅はるかのロースト、ごぼうのフリチュール
- [肉料理] ビーフブロースステーキ
- [飯 物] 木の子ご飯、赤出汁、香の物
- ・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。