

個室プランC

7,000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] 季節の八寸五種盛
- [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] 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、鯛、木の子、南京、茄子
- [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

- ・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
- ・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5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
- [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] 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。