

和洋中卓盛料理

¥4500

一、八寸(サザエ香草焼、三食だんご、牛肉アスパラ巻き、
鱈玉味噌焼き、ワラビイカ)

二、御造り(カツオ、イカ、タイ、芽物)

一、冷製ローストビーフ

一、中華前菜(くらげ、イカのネギ和え)

二、フカヒレと蟹のスープ

一、海老と春野菜のクリーム炒め

一、蒸し物(茶碗蒸し、海鮮蒸し)

一、牛フィレットルネード オランダーズ焼き
カダイフ、空豆

一、ちらし寿司

一、季節の果物

一、デザート



春のプラン会席

¥5000

一、先付 蓬豆腐、水前寺海苔、海老、
花卉百合根、美味出汁

一、椀 蛤シンジヨ、筍、若芽
釣蕨、木芽

一、御造り 桜鯛松皮造り、車海老、鰹

一、焼き八寸 鱈味噌焼き、牛アスパラ巻
手網巻き

一、替鉢 海老と春野菜雲丹炒め

一、合肴 鴨肉香味野菜包み揚げ

一、食事 筍御飯

一、香の物 二種盛り

一、止椀 赤出汁

一、水物 季節の果物

和洋中会席料理

¥6000

- 一、先付 桜花長芋、海老、菜種、花卉百合根など
- 一、椀 鮭年輪巻き、桜人参、コンソメ粥仕立てなど
- 一、御造り 桜鯛松皮造り、鳴門烏賊、鮪など
- 一、焼き八寸甘鯛白酒焼き、蛤素焼など
- 一、蒸し物 桜鯛新キャベツ巻きなど
- 一、替鉢 海老すり身と帆立の重揚げ
- 一、洋皿 牛ヒレ肉ステーキアボカド添え
- 一、食事 筍御飯
- 一、香の物 二種盛り
- 一、水物 季節の果物



春のプラン会席

¥7000

一、先付 桜花長芋、海老、菜種、花卉百合根、
人参、牛蒡、利久餅

一、椀 春の土瓶蒸し
(蛤、赤魚、鮑、海老、春野菜)

一、御造り 鯛重造り、生雲丹、鮪、サヨリ海老、
芽物一式

一、焼き八寸 苺船盛り白酢掛け、手綱巻き甘鯛達磨焼き、
蕨烏賊、牛アスパラ巻
栄螺香草焼き、串物三種

一、替鉢 甘鯛海老すり身蒸し餡かけ

一、合肴 牛フィレ肉とフォアグラのフラン

一、止肴 飯蛸(黄身酢)湯引(酢味噌)
鯛小袖巻(苺酢)

一、食事 筍御飯

一、香の物 二種盛り

一、止椀 赤出汁

一、水物 季節の果物