

和会席コース料理 サンプルメニュー

【5,500円コース】

前菜 網茸白和え 翡翠豆腐 鴨八幡巻 蝶々丸十 枝豆 海老酒煮
御造里 鮪 間八 サーモン 妻色々 山葵
吸物 海老進丈 蛤 花大根 三つ葉 木の芽
魚料理 鱈西京焼 米茄子田楽
蒸し物 茶碗蒸し
肉料理 牛ロースの網焼き グリーンマスタードとハーブ加味
食事 鮭茶漬け
デザート ガトーと季節のフルーツ

【6,500円コース】

前菜 数の子甘海老粕和え 翡翠豆腐 稚鮎有馬煮
蝶々丸十 床節 海老 アスパラ串
御造里 鰯鱈うす造り 中トロ 帆立焼目 妻色々 山葵
吸物 蛤吸い 海老進丈 順菜 独活 三つ葉 木の芽
魚料理 鯛包み焼き 筍 人参 木耳
蒸し物 茶碗蒸し
肉料理 和風牛フィレ肉のグリエ 温野菜 天婦羅 おろしぼん酢
食事 ちらし寿司
デザート ガトーと季節のフルーツ

【7,500円コース】

前菜 筍木の芽和え 羽二重豆腐 飯蛸桜煮 蝶々丸十 菜の花 桜大根
御造里 鯛松皮造り 中トロ ぼたん海老 妻色々 山葵
吸物 海老進丈 蛤 花大根 わらび 木の芽
焼き物 鱈西京焼 筍塩焼 こごみ
蒸し物 茶碗蒸し
肉料理 和風牛フィレのグリエ ガレット ブロッコリー 天婦羅 おろしぼん酢
酢の物 螢鳥賊酢味噌和え
食事 ちらし寿司
デザート ガトーと季節のフルーツ

※食材は季節によって変わることがございますので、ご了承くださいませ。

和洋折衷コース料理 サンプルメニュー

【5,500円コース】

前菜 サーモンのタルタル クーリートマトソース添え
御造里 鮪 間八 妻 山葵
吸物 海老進丈 蛤 花大根 湿地 三葉 木の芽
魚料理 ずわい蟹と帆立貝ムースのガレット 胡麻添え
肉料理 牛ロースの網焼き グリーンマスタードとハーブ加味
食事 鮭茶漬け
デザート ガトーと季節のフルーツ
コーヒー

【6,500円コース】

食前のお楽しみ 生ハム
三種盛り合わせオードブル
サーモンタルタル アスピックジャンボン ズワイ蟹プチトマトサラダ
御造里 鮪 間八 サーモン 妻 山葵
吸物 海老進丈 蛤 花大根 湿地 三ツ葉 木の芽
魚料理 真鯛のスフレ 茸のクリームソース
肉料理 牛フィレ肉の網焼き マスタードソース 季節の温野菜添え
食事 鯛茶漬け
デザート ガトーと季節のフルーツ
コーヒー

【7,500円コース】

食前のお楽しみ 生ハム アスパラ
前菜 鯛とサーモンのカルパッチョ プチサラダ添え
御造里 鮪平作り 間八 サーモン 甘海老 妻 山葵
吸物 海老進丈 蛤 花大根 湿地 三つ葉 木の芽
魚料理 天草産真鯛のソテー ハーブのフライ添え
お口直しのソルベ
肉料理 牛フィレ肉の網焼き 安曇野産山葵ソース
食事 鯛茶漬け
デザート ガトーと季節のフルーツ
コーヒー

※食材は季節によって変わることがございますので、ご了承くださいませ。

フランスコース料理 サンプルメニュー

【5,500 円コース】

食前のお楽しみ

前 菜 サーモンのタルタル クーリートマトソース添え
スープ とつもちのクリームスープ
魚料理 ずわい蟹と帆立貝ムースのガレット 胡麻添え
肉料理 牛ロースの網焼き グリーンマスタードとハーブ加味
パンとバター
デザート ガトーと季節のフルーツ
コーヒー

【6,500 円コース】

食前のお楽しみ

三種盛り合わせオードブル
サーモントルタル アスピックジャンボン ズワイ蟹プチトマトサラダ
スープ オニオングラタンスープ
魚料理 真鯛のスフレ 茸のクリームソース
お口直しのソルベ
肉料理 牛フィレ肉の網焼き マスタードソース 季節の温野菜添え
パンとバター
デザート ガトーと季節のフルーツ
コーヒー

【7,500 円コース】

食前のお楽しみ

前 菜 鯛とサーモンのカルパッチョ プチサラダ添え
スープ オマール海老のスープ ロワイヤル仕立て
魚料理 真鯛のソテー ハーブのフライ添え
お口直しのソルベ
肉料理 国産牛ロース肉の網焼き 安曇野産山葵ソース
パンとバター
デザート ガトーと季節のフルーツ
コーヒー

※食材は季節によって変わることがございますので、ご了承くださいませ。