

～ 和洋折衷 サンプルメニュー ～

【5,500 円コース】

オードブル

2種盛り合わせ

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 白身魚のポワレ

肉料理 牛ロースの網焼き 温野菜添え

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】

先付 和食料理人お任せ

オードブル 3種盛り合わせ

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 白身魚と帆立のポワレ

肉料理 牛フル肉の網焼き 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

洋食料理人お任せ

オードブル 3種盛り合わせ

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 オマール海老のロースト

お口直し オレンジシャーベット

肉料理 牛フル肉の網焼き 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

※メニュー内容は時期や仕入れ状況によって変わる場合がございますので、ご了承くださいませ。