

～ 和会席 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
炊き合わせ 和食料理人お任せ
肉料理 牛ロースの網焼き おろしポン酢 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

【6,500 円コース】

先 付 和食料理人お任せ
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 鮪 間八 サーモンレモン× 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
炊き合わせ 和食料理人お任せ
肉料理 和風牛フィル肉のグリエ おろしポン酢 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

【7,500 円コース】

先 付 和食料理人お任せ
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
魚料理 鱈西京焼 筍塩焼 こごみ
炊き合わせ 和食料理人お任せ
蒸し物 茶碗蒸し
肉料理 和風牛フィルのグリエ おろしぽん酢 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

※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。