



## ¥8,000プラン（7品）

### 【日本料理】

- ・蓮根の金平
- ・お椀 手毬湯葉
- ・刺身三種
- ・鱈柚庵焼き
- ・鶏天 海老五色揚
- ・炊き込みご飯
- ・季節の果物 抹茶わらび餅

### 【西洋料理】

- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・海老と野菜のフラン
- ・オニオンコンソメ
- ・鰈のポワレ ヴァンプランソース
- ・みらい豚肩 ロースのグリル
- ・パン&ホイップバター
- ・レモンジュレ

### 【中国料理】

- ・クラゲとシラスの冷菜
- ・サーモンとイタヤ貝のサラダ仕立て
- ・海老と浅利の中華茶碗蒸し
- ・鱸のフリッター トマト香味ソース
- ・牛肉と根菜の煮込み
- ・ちまき
- ・フルーツ入り杏仁豆腐

## ¥10,000プラン（7品）

### 【日本料理】

- ・前菜三点盛り
- ・刺身三種
- ・銀鱈幽庵焼き
- ・百合根饅頭
- ・海老と白身魚の天婦羅
- ・ちらし寿司
- ・季節の果物 甘味

### 【西洋料理】

- ・シャルキュトリートラペ
- ・本日のカルパッチョ
- ・マンハッタン・クラムチャウダー
- ・海老と白身魚のキャベツ包み
- ・牛肉と法蓮草のアンクルート
- ・パン&ホイップバター
- ・ブラッドオレンジのジュレ

### 【中国料理】

- ・冷菜盛り合わせ
- ・海の幸と旬野菜のサラダ仕立て
- ・ふかひれときのこの白湯スープ
- ・メバルと海老の蒸籠蒸し
- ・牛ホホ肉の煮込み
- ・五目レタスチャーハン 帆立あん
- ・マンゴープリンと水菓子

※ 仕入れ状況によりお料理内容が変更になる場合がございます

## ¥12,000プラン（8品）

### 【日本料理】

- ・前菜五点盛り
- ・お椀  
すまし仕立て 鴨つみれ
- ・刺身三種
- ・甘鯛西京焼き
- ・豚角煮
- ・渡り蟹鹿の子揚げ
- ・握り寿司
- ・季節の果物 甘味

### 【西洋料理】

- ・じゃが芋のムースと十五穀米と鰻
- ・鴨のフォンダン風パテ
- ・フロマージュバリエ&石窯ブレッド
- ・海老と穴子のフリット アイオリソース
- ・アトランティックサーモンの  
クールビヤック
- ・特選国産牛のロティ  
ソースジャポネー 旬野菜を添えて
- ・パン&ホイップバター
- ・天空の抹茶のアッシュェットデザート

### 【中国料理】

- ・特選冷菜盛り合わせ
- ・ふかひれ薬膳スープ
- ・北京ダックと蟹爪
- ・鯛と大海老のスティーム
- ・ズワイ蟹と旬野菜のサラダ
- ・牛ロースの炙り焼き  
フルーティー黒酢ソース
- ・海鮮XO醬チャーハン
- ・フルーツ入り杏仁豆腐と胡麻団子

### 【和洋中折衷料理】

- ・海老と野菜のフラン
- ・刺身三種
- ・ふかひれ入り薬膳スープ
- ・鱈柚庵焼き
- ・北京ダックと蟹爪
- ・特選国産牛のロティ  
ソースジャポネー
- ・握り寿司
- ・ティラミス