

Japanese and Western Cuisine

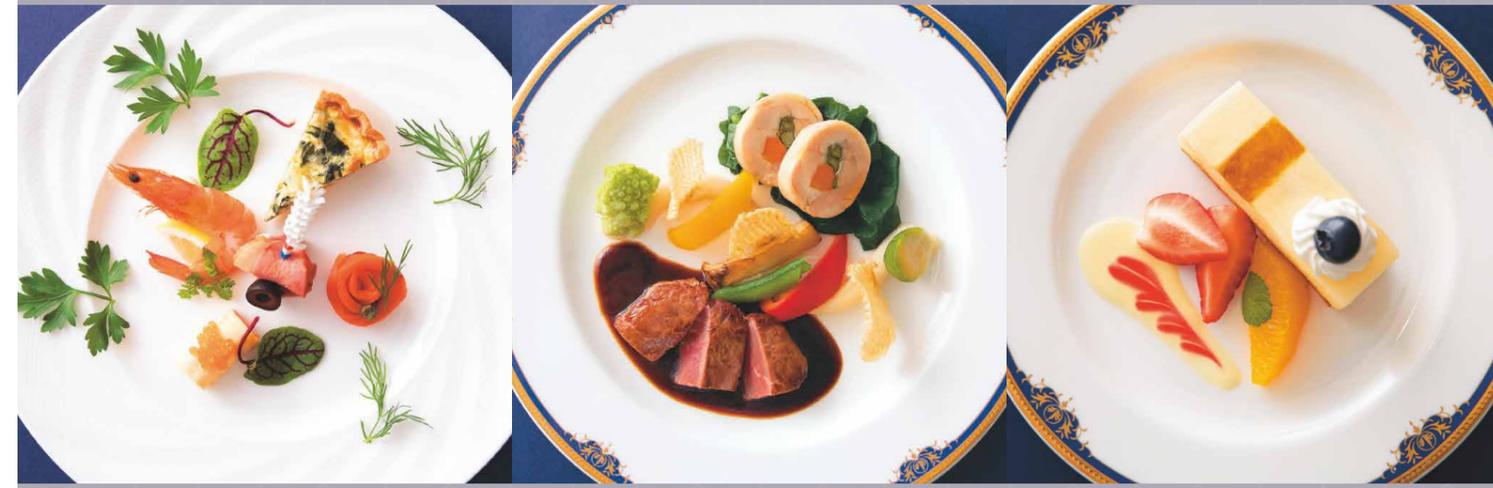
和洋折衷料理

和洋折衷 5,500円

先付 季節の小鉢
造里 鮪 烏賊 あしらひ一式
煮物 道明寺饅頭 麩 人参 青味 銀鮓
肉料理 ローストビーフ 温野菜添え
グレヴィーソース レフォールと共に
蒸物 茶碗蒸し
揚げ物 海老と白身の天婦羅 野菜二種
富士おろし 天出し
御飯 押し寿司 小鯛 海老
止椀 赤出し
デザート キャラメルポワール フルーツを添えて
コーヒー

和洋折衷 6,500円

先付二種 湯葉トロ いくら 蒸し雲丹 山葵 美味出し
季節の小鉢
造里 寒鰯 烏賊 あしらひ一式
魚料理 真鯛のポワレ プールブランソース
肉料理 ビーフシチューのパイ包み焼き
蒸物 茶碗蒸し
揚げ物 蟹足と白身の天婦羅 野菜二種
富士おろし 天出し
御飯 握り寿司 寒鰯 海老 穴子
止椀 赤出し
デザート キャラメルポワール フルーツを添えて
コーヒー



Traditional Japanese Cuisine

会席料理

会席 4,500円

先付二種 魚の南蛮サラダ
季節の小鉢
造里 鮪 烏賊 あしらひ一式
煮物 大根含ませ 鰯煮付け
麩 青味
揚げ物 鶏笹身明太衣揚げ
野菜二種 富士おろし
天出し
蒸物 茶碗蒸し 蟹身 銀鮓
御飯 季節の御飯
香物 一種盛り
止椀 赤出し
果物 季節の果物

会席 5,500円

先付二種 湯葉トロ いくら 山葵
美味出し
季節の小鉢
造里 鯛 鮪 烏賊 あしらひ一式
煮物 大根含ませ 鰯煮付け
麩 青味
焼物 赤魚ホイル焼き
バターとレモンの風味
蒸物 茶碗蒸し 蟹身 銀鮓
揚げ物 海老と白身の明太衣揚げ
野菜二種 富士おろし 天出し
御飯 季節の御飯
香物 一種盛り
止椀 赤出し
果物 季節の果物

会席 6,500円

先付二種 湯葉トロ いくら 蒸し雲丹
山葵 美味出し
季節の小鉢
造里 寒鰯 鯛 あしらひ一式
鍋物 牛ロースしゃぶしゃぶ
豆腐 鍋野菜
胡麻ポン酢
揚げ物 海老と白身の明太衣揚げ
野菜二種 富士おろし
天出し
蒸物 茶碗蒸し
酢物 喉黒青菜巻き 土佐酢
御飯 握り寿司 鯛 海老 メ鯖
止椀 赤出し
果物 メロン

Western Cuisine

洋食料理

洋食 4,500円

オードブル盛り合わせ
パテドカンパーニュ
鴨の燻製
ほうれん草とベーコンのキッシュ
海老のマリネ サーモンローズ
生ハムと温泉玉子のシーザーサラダ
海老のカダイフ巻き レモン添え
帆立のポローバン ヴァンプランソース
鶏もも肉のベルシヤード
ローストビーフ 温野菜添え
グレヴィーソース レフォールと共に
きの子のピラフ
ガトーショコラ アングレーズソースを添えて
コーヒー

洋食 5,500円

オードブル盛り合わせ
パテドカンパーニュ
鴨の燻製
ほうれん草とベーコンのキッシュ
ズワイ蟹のクレープ巻き
海老のマリネ サーモンローズ
生ハムと温泉玉子のシーザーサラダ
真鯛のポワレ バルサミソース
帆立のポローバン ヴァンプランソース
豚肩ロースのオリエンタルソース
牛ヒレ肉のステーキ 温野菜添え
粒マスタードソース
きの子のピラフ
ガトーショコラ リンゴのコンポートと
アングレーズソースを添えて
コーヒー

洋食 6,500円

オードブル盛り合わせ
パテドカンパーニュ
鴨の燻製
ほうれん草とベーコンのキッシュ
ズワイ蟹のクレープ巻き
海老のマリネ サーモンローズ
チーズとクルミのサラダ 生ハム添え
オマール海老のポワレ
アメリカソース
牛ヒレ肉のステーキ
鶏もも肉とフォワグラのバロツティース
赤ワインソース
きの子のピラフ
ガトーショコラ リンゴのコンポートと
アングレーズソースを添えて
コーヒー



Free Drink フリードリンクプラン(90分)

2,000円プラン

瓶ビール・焼酎・ウイスキー・ハイボール・日本酒(精選)
ノンアルコールビール・ソフトドリンク4種類

2,500円プラン 2,000円プランにプラス①or②

- ①ワイン(赤・白)・冷酒・梅酒・カクテル3種類追加
- ②瓶ビールをランクアップ
(プレミアムモルツ又はエビスビール)