

パーティープラン（折衷コース） 2017年7月・8月

A 5,000円（税込）コース

- | | |
|------------|-----------------------------------|
| 1 和食 先付 | 焼茄子オクラ掛け 味噌海月・烏賊サラダ |
| 2 和食 造里 | 炙り鰹(貝割り・大葉・松の実) |
| 3 和食 蓋物 | 海老五穀包 白醤油焼鰻・筒蓆青煮 柚子餡 |
| 4 和食 魚 | 舌平目ソテー(キタアカリ・青身・キヌア)ディルクリームソース仕立て |
| 5 洋食 肉 | 牛肉のステーキ 夏野菜添え 和風ソース |
| 6 和食 飯物 | 白御飯 ゆかり粉 |
| 7 和食 香物 | 二種盛 |
| 8 和食 留椀 | ～清汁仕立～ 打鱧皮 ぶぶアラレ 三つ葉 実山椒 |
| 9 洋食 デザート | マンゴープリン |
| 10 洋食 コーヒー | デミコーヒー |

B 6,000円（税込）コース

- | | |
|------------|--------------------------|
| 1 洋食 オードブル | 播州地鳥の低温ロースト サラダ仕立て |
| 2 和食 造里 | 鯛重ね造り 炙り鰹 足揃え一式 |
| 3 和食 蓋物 | 根菜オランダ煮 双葉南京 椎茸 杭蓆青煮 柚子餡 |
| 4 和食 焼肴 | 鱈塩焼き 精進味噌 水雲酢 クコの実 |
| 5 洋食 肉 | 牛ロースのステーキ 夏野菜添え |
| 6 和食 飯物 | そばろ御飯 |
| 7 和食 香物 | 二種盛り |
| 8 和食 留椀 | ～清汁仕立～ 打鱧皮・ぶぶアラレ・三つ葉・木の芽 |
| 9 洋食 デザート | ブランマンジュとフルーツ |
| 10 洋食 コーヒー | デミコーヒー |

C 7,000円（税込）コース

- | | |
|------------|-----------------------------------|
| 1 和食 先付 | 枝豆胡麻豆腐 飛魚子・星オクラ 美味出汁 |
| 2 和食 造里 | 鯛重ね造り・鮪・蛸湯引 妻一式 |
| 3 和食 蓋物 | 根菜オランダ煮 双葉南京 白醤油焼鰻 筒蓆青煮 実山椒 |
| 4 洋食 魚 | 舌平目ソテー(キタアカリ・青身・キヌア)ディルクリームソース仕立て |
| 5 洋食 肉 | 牛ロース肉のステーキ 焼きなす シャリアピンソース |
| 6 和食 飯物 | 蓮根御飯(ひじき入り) |
| 7 和食 香物 | 三種盛 |
| 8 和食 留椀 | ～赤味噌仕立～ 塩蒸鮑 おくらトロロ 三つ葉 粉山椒 |
| 9 洋食 デザート | レアチーズケーキ |
| 10 洋食 コーヒー | デミコーヒー |

D 8,000円（税込）コース

- | | |
|------------|-----------------------------|
| 1 洋食 アミューズ | スモークサーモンとポテト フレンチキャビア |
| 2 洋食 オードブル | 播州地鶏の低温ロースト |
| 3 洋食 魚 | 鯛とハマグリ フレッシュトマトとオリーブの香り |
| 4 洋食 口直し | シャーベット |
| 5 洋食 肉 | 牛ヘルステーキフォアグラパン粉 赤ワインソース |
| 6 和食 寿司 | にぎり寿司(鯛・本鮪・海老) |
| 7 和食 留椀 | ～赤味噌仕立～ 塩蒸し鮑 おくらトロロ 三つ葉 粉山椒 |
| 8 洋食 デザート | お楽しみケーキ フルーツ |
| 9 洋食 コーヒー | デミコーヒー |