

◆ 秋のパーティープラン (円卓料理) 2017年9月・10月・11月

A 5,000円 (税込)

- ① 和食 先付 (一人付) 柿摺り流し寄せ (胡瓜・青さ海苔・セルフィーユ) 美味出汁
- ② 和食 造里 もどり鰹 (水菜・大葉・ナッツ) 梅胡麻ポン酢
- ③ 和食 焼肴 鯖信州味噌葱焼 栗渋皮煮 甘酒白菜
- ④ 洋食 魚 魚貝のブイヤベース
- ⑤ 洋食 肉料理 牛肉のステーキ 和風ソース
- ⑥ 和食 寿司 ちらし寿司 (焼穴子・蟹爪・海老おぼろ・錦糸玉子・椎茸・干瓢・絹さや) 寿司生姜
- ⑦ 和食 温椀 磯乾麺 海老開き煮 昆布 刻み葱
- ⑧ 洋食 デザート マスカルポーネのムース
- ⑨ 洋食 コーヒー

B 6,000円 (税込)

- ① 和食 猪口三種盛 柿摺り流し寄せ 青さ海苔 美味出汁、北寄山葵和え、キッシュ
- ② 和食 造里 鯛重ね造里、沖鰯炙り、蟹爪と生姜 足揃一式
- ③ 和食 温物 百合根五色蒸 すずしろ大根煮 小芋煮 ホッケつみれ揚げ 長路 菊花餡掛け
- ④ 洋食 魚 白身魚のヴァポーレ きのかクリーム
- ⑤ 洋食 肉 牛ロース肉のステーキ 温野菜添え
- ⑥ 和食 寿司 チョイス
 - A: 握り寿司 (本鮪・煮穴子)、稲荷寿司 寿司生姜
 - B: 握り寿司 (鮪・メカジキ・煮穴子・海老)、葱ト口、青巻 寿司生姜
- ⑦ 和食 温椀 磯乾麺 海老開き煮 昆布 刻み葱
- ⑧ 洋食 デザート リンゴのタルト
- ⑨ 洋食 コーヒー

C 7,000円 (税込)

- ① 洋食 オードブル フリッタータ プティサラダ
- ② 和食 造里 鯛重ね造里、鮪造里、蝦蛄 足揃一式
- ③ 洋食 魚 スズキのポワレ
- ④ 和食 揚肴 鱧天婦羅、紅葉鱧、ホッケつみれさくみ揚、蓮根、青唐 山椒塩
- ⑤ 洋食 肉 牛ロース肉のステーキ グレービーソース 温野菜添え
- ⑥ 和食 寿司チョイス
 - A: 握り寿司 (鯛・本鮪・アオリ烏賊・煮穴子・海老)、葱ト口巻、青巻 寿司生姜
 - B: 握り寿司 (鯛・黒烏貝)、稲荷寿司 寿司生姜
 - C: 上ちらし寿司 (焼穴子・とろ身・海老おぼろ・錦糸玉子・椎茸・干瓢・白井豆) 寿司生姜
- ⑦ 和食 汁椀 ~清汁仕立て~松茸 海老 三つ葉 ぶぶあられ 実山椒
- ⑧ 洋食 デザート マロンケーキ
- ⑨ 洋食 コーヒー

D 8,000円 (税込)

- ① 洋食 オードブル 生ハムと秋茄子のマリネサラダ
- ② 和食 先付 胡麻豆富 北寄貝山葵和え 松の実 美味出汁
- ③ 和食 造里 鯛重ね造里、鮪造里、蟹爪生姜 足揃一式
- ④ 和食 温物 百合根五色蒸、すずしろ大根煮、京風湯葉、ホッケつみれ揚げ、長路 菊花餡掛け
- ⑤ 洋食 魚 真鯛のロースト リゾット添え
- ⑥ 洋食 肉 牛フィレ肉のステーキ シャンピニオンデュクセル
- ⑦ 和食 寿司チョイス
 - A: 握り寿司 (鯛・本鮪・アオリ烏賊・煮穴子・海老)、葱ト口巻、青巻 寿司生姜
 - B: 握り寿司 (鯛・黒烏貝)、稲荷寿司 寿司生姜
 - C: 上巻寿司、稲荷寿司 一人前 (上巻き寿司、稲荷寿司) 寿司生姜
- ⑧ 和食 温椀 抹茶蕎麦 錦糸玉子、海老、三つ葉、振り柚子
- ⑨ 洋食 デザート 洋梨のタルト
- ⑩ 洋食 コーヒー

* ※仕入れの都合上、内容が変わる事があります。