

**A 5,000円（税込）**

- ①和食 先付 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 もどり鰹、水菜・大葉・ナッツ 梅胡麻ボン酢
- ③和食 蓋物 蓮根饅頭、肉詰蒟蒻、双葉南瓜 柚子キヌア餡掛け
- ④和食 魚 赤魚香草焼、焼メ湯葉、揚牛蒡スティック 菊花ソース
- ⑤洋食 肉 百日鶏のフリカッセ
- ⑥和食 飯物 白御飯 梅ひじき
- ⑦和食 香物 二種盛
- ⑧和食 留椀 ～清汁仕立て～松茸、海老、三つ葉、ぶぶあられ、実山椒
- ⑨洋食 デザート マスカルポーネのムース
- ⑩洋食 コーヒー デミコーヒー

**B 6,000円（税込）**

- ①洋食 オードブル 生ハムとグリル野菜
- ②和食 造里 鯛重ね造里、鮪造里、蟹爪生姜 足揃一式
- ③和食 蓋物 彩オランダ煮、羽二重蝶、焼メ湯葉 菊花柚子餡掛け
- ④和食 焼肴 サーモン塩糍焼、紅葉鱧揚（レモンソルト） 北寄山葵和え
- ⑤洋食 肉 牛ロース肉のステーキ 温野菜添え
- ⑥和食 飯物 栗御飯 （鶏魂湯 ジーカイトン）
- ⑦和食 香物 二種盛
- ⑧和食 留椀 ～清汁仕立て～松茸、海老、三つ葉、ぶぶあられ、実山椒
- ⑨洋食 デザート リンゴのタルト
- ⑩洋食 コーヒー デミコーヒ

**C 7,000円（税込）**

- ①和食 先付 地鶏塩糍焼（サラダ・カッテジチーズ・キヌア） 野菜ドレッシング
- ②和食 造里 鯛重ね造里、鮪造里、鹿の子赤貝 妻一式
- ③和食 蓋物 百合根五色蒸、羽二重蝶、キヌアカリ、落青煮、実山椒 蟹柚子餡掛け
- ④洋食 魚 赤魚香草焼、焼メ湯葉、揚牛蒡スティック 菊花ソース
- ⑤洋食 肉 牛ロース肉のステーキ きのかクリームソース
- ⑥和食 飯物 蓮根御飯 ひじき入り （鶏魂湯 ジーカイトン）
- ⑦和食 香物 三種盛
- ⑧和食 留椀 ～清汁仕立て～蝦夷鮑、三つ葉、ぶぶあられ、木の芽
- ⑨洋食 デザート モンブラン
- ⑩洋食 コーヒー デミコーヒー

**D 8,000円（税込）**

- ①洋食 アミューズ 魚貝のテリーヌ サラダ仕立て
- ②洋食 オードブル ローストポークとフルーツコンポート
- ③洋食 魚 真鯛と帆立貝のポワレ
- ④洋食 口直し 口直しのシャーベット
- ⑤洋食 肉 牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- ⑥和食 寿司 握り寿司（縞鰻、本鮪、煮穴子） 寿司生姜
- ⑦和食 留椀 ～清汁仕立て～蝦夷鮑、三つ葉、ぶぶあられ、木の芽
- ⑧洋食 デザート 洋梨のタルト
- ⑨洋食 コーヒー デミコーヒー

※仕入れの都合上、内容が変わる事があります。