

2023年 9月～11月 和洋折衷コースMENU

Aコース 5,500円

- | | | |
|---|----------|-------------------------|
| 1 | オードブル | 生ハムと柿のサラダ |
| 2 | 造里 | まぐろ造里 妻一式 |
| 3 | 魚料理 | 太刀魚と茸のソテー 柑橘のソース |
| 4 | 肉料理 | 牛ロース肉のステーキ 和風ソース |
| 5 | 飯物 | 焼鰯と発芽玄米御飯 |
| 6 | 香の物 | 一種盛り |
| 7 | 留椀 | (清汁仕立て)・太市竹の子煮・なめこ・刻み柚子 |
| 8 | デザート | 抹茶プリン |
| 9 | デミタスコーヒー | |

Bコース 6,500円

- | | | |
|----|----------|-------------------------|
| 1 | オードブル | カボチャのフラン 茸のソース |
| 2 | 造里 | まぐろ造里 帆立貝柱湯霜 妻一式 |
| 3 | 温物 | 生麩饅頭 二色菊餡かけ |
| 4 | 魚料理 | カサゴの揚げ蒸し ブイヤベースソース |
| 5 | 肉料理 | 牛ロース肉のステーキ 和風ソース |
| 6 | 飯物 | 焼鰯と発芽玄米御飯 |
| 7 | 香の物 | 三種盛 |
| 8 | 留椀 | (清汁仕立て)・太市竹の子煮・なめこ・刻み柚子 |
| 9 | デザート | モンブランとフルーツ |
| 10 | デミタスコーヒー | |

Cコース 7,500円

- | | | |
|----|----------|------------------------------|
| 1 | オードブル | 鴨の生ハムと茸のサラダ |
| 2 | 造里 | 鯛重ね 本まぐろ 帆立貝湯霜 あしらい |
| 3 | 蓋物 | 高野豆腐二見煮・紅葉麩・筑波巻・青露(二色餡掛け) |
| 4 | 魚料理 | 鮭のムニエル ラビゴッドソース |
| 5 | 肉料理 | 牛ロースステーキ 和風ソース |
| 6 | 飯物 | 有馬煮御飯 |
| 7 | 香の物 | 二種盛 |
| 8 | 留椀 | (赤味噌仕立て)・床節鹿の子・釜揚げ若芽・刻み葱・粉山椒 |
| 9 | デザート | 抹茶プリン |
| 10 | デミタスコーヒー | |

Dコース 8,500円

- | | | |
|----|----------|------------------------------|
| 1 | オードブル | さんまのスモークサラダ |
| 2 | 造里 | 縞鰯 本マグロ (猪口)蟹爪、生姜 あしらい |
| 3 | 蓋物 | 生麩饅頭 紅葉麩・二色菊餡かけ |
| 4 | 魚料理 | 金目鯛のポワレ 柚子胡椒風味のソース |
| 5 | 肉料理 | 牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース |
| 6 | 飯物 | 有馬煮御飯 |
| 7 | 香の物 | 一種盛 |
| 8 | 留椀 | (赤味噌仕立て)・床節鹿の子・釜揚げ若芽・三つ葉・粉山椒 |
| 9 | デザート | モンブランとフルーツ |
| 10 | デミタスコーヒー | |

* 税金・サービス料込みの金額でございます。

* 仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。