

## 2024年 3月4月5月 和洋折衷コースMENU

### Aコース 6,500円

1	オードブル	生ハムと春野菜のサラダ仕立て
2	造里	まぐろ造里・有頭甘海老
3	温物	桜海老あおさ饅頭(二色菊餡かけ)
4	魚料理	メバルのソテー トマトソース
5	肉料理	牛ロースのロティ 和風生姜ソース
6	飯物	じゃこ有馬煮御飯
7	香の物	三種盛
8	留椀	(清汁仕立て)・つみれ蒸し・若芽・刻み葱・刻み柚子
9	デザート	マンゴープリン
	デミタスコーヒー	

### Bコース 7,500円

1	オードブル	鶏胸肉のサラダ仕立て
2	造里	鯛・まぐろ造里・帆立湯霜 妻一式
3	温物	若芽東寺蒸し(・紅葉麩・筑波巻・青路)
4	魚料理	サワラのポワレ 春キャベツのクリームソース
5	肉料理	牛ロース肉のステーキ 粉マスタード入りソース
6	飯物	じゃこ有馬煮御飯
7	香の物	三種盛
8	留椀	(清汁仕立て)・つみれ蒸し・若芽・刻み葱・刻み柚子
9	デザート	キャラメルのケーキフルーツ添え
10	デミタスコーヒー	

### Cコース 8,500円

1	先付	旬野菜のフラン
2	造里	鯛重ね・本マグロ・有頭甘海老
3	蓋物	若芽東寺蒸し(・紅葉麩・筑波巻・青路)
4	魚料理	真鯛のポワレ ブッタネスカ風
5	肉料理	牛フィレ肉のポワレ 和風おろしソース
6	飯物	
7	香の物	二種盛
8	留椀	(紅麴仕立て) 太市竹の子煮・まめこ・三つ葉
9	デザート	フランボワーズのムースケーキ フルーツ添え
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。

# 2024年3月4月5月 和洋折衷卓盛り MENU

## Aコース 5,500円

1	先付	生ハムとフルーツのサラダ仕立て
2	造里	生鰹 刻み葱散らし・大根剣・貝割 ドレッシング
3	魚料理	メバルの香草パン粉焼き
4	肉料理	豚肩ロース肉のロティ ハニーマスタードソース
5	寿司	ちらし寿司(桜エビ・おぼろ・錦糸玉子・椎茸・干瓢・菜種)打生姜
6	汁椀	冷製日本蕎麦 (刻み葱・鰹つみれ)
7	デザート	抹茶プリン
8	デミタスコーヒー	

## Bコース 6,500円

1	オードブル	旬野菜のフラン
2	造里	鯛・まぐろ造里・帆立貝湯霜 妻一式
3	蒸し物	鯖金山時味噌焼・北寄貝柚子胡椒和え
4	魚料理	サワラのソテー 白ワインソース スピナッチ
5	肉料理	牛ロース肉のステーキ キノコソース
6	寿司	五種盛り合わせ握り寿司 葱トロ巻き・青巻
7	留椀	アゴ出汁仕立て (つみれ蒸し・若芽・刻み葱・刻み柚子)
8	デザート	フルーツ盛り合わせ
9	デミタスコーヒー	

## Cコース 7,500円

1	オードブル	バテドカンバーニュ サラダ添え
2	造里	鯛重ね 本まぐろ 帆立貝湯霜 あしらい
3	温物	高野豆腐挟み・筑波巻・丸十レモン煮・紅葉麩・露青煮・針生姜餡かけ
4	魚料理	真鯛と海老のソテー アメリカンソース
5	肉料理	牛ロース肉のグラティネ香草風味
6	寿司	五種盛り合わせ握り寿司(5種×5種) 葱トロ巻 青巻 生姜
7	汁椀	冷製日本蕎麦 (刻み葱・肉具)
8	デザート	ガトーショコラとフルーツ
9	デミタスコーヒー	

## Dコース 8,500円

1	オードブル	桜エビのキッシュ サラダ添え
2	造里	鯛重ね・本マグロ・ボタン海老
3	焼き物	サーモン金山時味噌・牛煮凝り・丸十れもん煮黒切り胡麻よごし
4	魚料理	イサキのボワレ ブッタネスカ
5	肉料理	牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース
6	寿司	ちらし寿司(イクラ醤油・おぼろ・錦糸玉子)打生姜
7	留椀	(アゴ出汁仕立て)・魚つみれ蒸し・なめこ・刻み葱
8	デザート	フランボワーズオペラとフルーツ
9	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。