

コース料理 — menu complet —

西洋料理

鴨胸肉のサラダ仕立て エシャロット風味の胡桃ビネグレット
季節野菜のポタージュ カプチーノ仕立て
サーモンのパイ包み焼き ショロンソース
アールグレイのグラニテ
国産牛頬肉の赤ワイン煮 リガトーニのクリームソース添え
ガトーショコラに赤い果実を添えて
コーヒー
パン各種

中国料理

各種冷菜盛り合わせ
蟹の玉子入りふかひれスープ
大海老のチリソース煮
鴨の香り揚げ 蒸しパン添え
帆立貝と蟹爪の塩煮込み
鯛の唐揚げ甘辛ソースあん掛け
海老炒飯
杏仁豆腐

日本料理

先附 : 季節の小鉢
前菜 : 季節の三種盛り合わせ
造り : 二種盛り合わせ
温の物 : 野菜炊き合わせ
合肴 : 旬の白身魚
蒸し物 : 海老と鶏入り茶碗蒸し
食事 : 鮪ちらし寿司 蟹といくら添え 止椀
水菓子 : 小豆入り抹茶羊羹とどらやき

¥ 7,300-

西洋料理

海の幸と彩り野菜のシンフォニー ビーツとハーブ2種の味わい
プティエスカルゴのクロケット 香草サラダ添え
コンソメスープのパイ包み焼き
真鯛のヴァプール デュグレレ風
レモンのグラニテ
牛フィレ肉のオランダーズ焼き 赤ワインソース ポテトのグラタン添え
ヴァニラ風味のクレームブリュレ オレンジのシャーベットを添えて
コーヒーとパリ風小菓子
パン各種

中国料理

特選冷菜盛り合わせ
貝柱入りふかひれの蒸しスープ
イセ海老と野菜の黒豆ソース
牛ヒレ肉と季節野菜の炒め物
グラニテ
鮑の胡麻ソース煮込み
本日の魚 四川風蒸し物
笹チマキ 又は 蟹炒飯
ジャスミン茶プリンとフルーツ

日本料理

先附 : 季節の寄せ豆腐
前菜 : 旬の三種盛り合わせ
椀 : 季節の清し仕立
造り : 白身魚とサラダ仕立
温の物 : 野菜炊き合せ
合肴 : 旬の白身魚
油物 : 湯葉アーモンド揚げ
食事 : 握り寿司三種 止椀
水菓子 : 黒糖のロールケーキと
バニラアイスクリーム

¥ 9,700-

西洋料理

海の幸とピンクグレープフルーツのジュレ キャビアを添えて
真鯛のカルパッチョ グリーンペッパーと胡瓜のソース 彩り野菜の菜園仕立て
北海道産帆立貝のパートフィロ包み 香り高いシャンピニョンのソース
ラルドで巻いた活魚のポワレ サフラン風味のコンソメ仕立て
パッションフルーツのグラニテ
カダイフを纏った国産牛フィレ肉のロティ シャスールソース フォアグラのフラン添え
ショコラのテリーヌにミルクシャーベットを添えて フレッシュフルーツと共に
コーヒーとパリ風小菓子
パン各種

中国料理

焼物入り飾り冷菜
ふかひれの姿煮 青菜添え
イセ海老と小海老の二種炒め
牛ヒレ肉の中華風ステーキ
グラニテ
鮑とナマコの煮込み
蓮の葉チマキ
葉膳風蒸しスープ
マンゴープリンと中華菓子

日本料理

先附 : 手作り寄せ豆腐
前菜 : 旬の五種盛り合わせ
椀 : 季節の清し仕立
造り : 天然白身魚 鮪小角 青利烏賊
温の物 : 豚角煮と野菜炊き合せ
合肴 : 旬の白身魚
油物 : 江戸前穴子と魚介天麩羅盛り合わせ
食事 : 握り寿司四種 止椀
水菓子 : 和三盆プリンと季節のフルーツ

¥ 12,100-

※人数様により、品数、内容が変更となりますので、ご了承下さい。