

**A 5,000円税込 (9品)**

- ① 前菜 (千代子)浅利生姜味噌和え 空豆彩り串 鶯利休寄せ  
鴨トロ 海老湯葉巻揚 蓮根揚げ(五色あられ)
- ② 造里 鯛重ね造里 本鮪 足揃一式
- ③ 魚料理 鰯のブランドと豆腐パイ包み焼 ピーテンドリル バジルオリーブと共に
- ④ 肉料理 チョイス A) ビーフシチュー 春野菜添え  
B) 百日鶏のハニーロースト
- ⑤ 飯物 レインボーキヌア御飯
- ⑥ 香の物 一種盛
- ⑦ 留椀 (清汁仕立て)絹こし揚 ごとみ水煮 実山椒 ぶぶあられ
- ⑧ デザート ブランマンジェ
- ⑨ コーヒー デミコーヒー

**B 6,000円税込 (10品)**

- ① オードブル 生ハムとホワイトアスパラガスのサラダ
- ② 造里 炙り鯛重ね造里 本鮪 足揃一式
- ③ 蓋物 筍道明寺 双葉南京 落青煮 実山椒 銀餡掛け
- ④ 魚料理 鰯のブランドと豆腐パイ包み焼 ピーテンドリル バジルオリーブと共に
- ⑤ 肉料理 牛ロース肉のステーキ マスタードソースを掛けて
- ⑥ 飯物 筍とキヌア御飯
- ⑦ 香の物 二種盛
- ⑧ 留椀 絹こし揚(筍入り) ごとみ水煮 実山椒 ぶぶあられ
- ⑨ デザート ブランマンジェ & フルーツ
- ⑩ コーヒー デミコーヒー

\* 肉料理 追加料金で牛ロース肉から変更可能 【フィレ肉 +400円】 【国産フィレ肉 +1,100円】

**C 7,000円税込 (10品)**

- ① 先付 地鶏テリーヌと鴨トロの彩サラダ添え  
京野菜聖護院蕪ドレッシング掛け 桜海老散らし
- ② 造里 鯛重ね造里 炙り鯛 鹿の子赤貝 妻一式
- ③ 蓋物 竹の子饅頭 若草月冠 双葉南京 蟹身柚子餡掛け
- ④ 焼魚 鰯の青葱味噌焼 蓮根五色揚 (猪口)蚩烏賊醤油漬
- ⑤ 肉料理 牛フィレ肉のステーキ 和風ソース
- ⑥ 飯物 蛸と鮭とキヌア入り御飯(牛蒡入り)
- ⑦ 香の物 三種盛
- ⑧ 留椀 (清汁仕立て)蝦夷鮑 ごとみ水煮 ぶぶあられ 木の芽
- ⑨ デザート ベリーとヴァニラムースのケーキ
- ⑩ コーヒー デミコーヒー

\* 肉料理 追加料金で牛フィレ肉から変更可能 【国産フィレ肉 +500円】

**D 8,000円税込 (9品)**

- ① アミューズ 桜海老のフリッタータ バジル入りトマトソース
- ② オードブル ローストポークとパイナップルのサラダ仕立て
- ③ 魚料理 メバルのロースト 蛤と春野菜のナージュ
- ④ 口直し 季節のシャーベット
- ⑤ 肉料理 国産牛フィレ肉のポワレ タイム香子マデラソース
- ⑥ 寿司 握り寿司三貫(本鮪 鯛 海老) 寿司生姜
- ⑦ 留椀 (清汁仕立て)蝦夷鮑 ごとみ水煮 ぶぶあられ 木の芽
- ⑧ デザート 苺とチーズのケーキ
- ⑨ コーヒー デミコーヒー