

A 5,000円税込 (9品)

- ① 前菜 (千代口)青紫蘇烏賊おくら和え 小鮎甘露煮 柏餅 穴子
高菜巻 絹かつぎ(葱味噌) 鯛梅酢揚 ミニトマト甘煮
- ② 造里 鯛重ね造里 剥き蝦蛄
- ③ 魚料理 舌平目のソテーと ふわとろフレンチトースト
摺り卸し人参サワークリームソースと共に
- ④ 肉料理 チョイス A)ビーフシチュー 温野菜添え
B)百日鶏のグリル バジル風味
- 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 鶏の生姜つまれ 三つ葉 若芽 木の芽
- ⑧ デザート マンゴープリン
- 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 鴨胸肉とトロ茄子のマリネサラダ
- ② 造里 鯛重ね造里 本鮪
- ③ 蓋物 道明寺水彩 菊花蟹身餡掛け 振り柚子
- ④ 魚料理 舌平目のソテーと ふわとろフレンチトースト
摺り卸し人参サワークリームソースと共に
- ⑤ 肉料理 牛ロース肉のステーキ 和風ソース
- ⑥ 飯物 筍とキヌア御飯
- ⑦ 香の物 二種盛
- ⑧ 留椀 清汁仕立て 鶏の生姜つまれ 三つ葉 若芽 木の芽
- ⑨ デザート マンゴープリン 季節のフルーツ添え
- 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 宮崎県産鶏塩麹焼と地元農家のサラダ添え
京野菜聖護院蕪と摺り卸し人参ドレッシング掛け 蒟蒻白ダイス
- ② 造里 鯛重ね造里 炙り鮪 鹿の子赤貝
- ③ 蓋物 湯吹き鯛 絹かつぎ芋 双葉南瓜 蟹身柚子餡掛け
- ④ 焼魚 米茄子鴨とろ葱味噌焼 アロエベラ入り(猪口)青紫蘇おくら和え
- ⑤ 肉料理 牛フィレ肉のステーキ グリーンペッパーソース
- ⑥ 飯物 蛸と筍とキヌア入り御飯
- ⑦ 香の物 三種盛
- ⑧ 留椀 赤味噌仕立て 塩蒸鮑 三つ葉 ぶぶあられ 粉山椒
- ⑨ デザート オレンジムースとバジルのケーキ
- 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 カジキマグロの生ハム サラダ仕立て
- ② オードブル ビーフストロガノフのパイ包み焼き
- ③ 魚料理 鯛と浅利のバスク風煮込み
- ④ 口直し 口直しのシャーベット
- ⑤ 肉料理 国産牛フィレ肉のポワレ マルサラソース
- ⑥ 寿司 にぎり寿司(昆布×鯛 本鮪 赤貝)寿司生姜
- ⑦ 留椀 赤味噌仕立て 塩蒸鮑 小角揚茄子 三つ葉 粉山椒
- ⑧ デザート マンゴーとココナッツのムースケーキ
- ⑨ コーヒー デミコーヒー