

A 5,500円税サ込 (10品)

- ① 先付 (猪口三種盛)小松菜と夏草花のお浸し 銀杏豆腐 柚子烏賊もろみ和え
- ② 造里 鯛重ね造里 鮪
- ③ 温物 キャベツボール 蟹爪身と針生姜餡掛け
- ④ 魚料理 サワラのソテー キノコのフリカッセ添え
- ⑤ 肉料理 ビーフシチュー 温野菜添え
- ⑥ 飯物 鯛醤油漬御飯
- ⑦ 香の物 三種盛
- ⑧ 留椀 (アゴ出汁仕立て)秋刀魚つまれ ぶぶあられ 貝割
- ⑨ デザート ブランマンジェ
- ⑩ コーヒー デミタスコーヒー

B 6,500円税サ込 (10品)

- ① オードブル 鴨の燻製 サラダ仕立て
- ② 造里 炙り鯉タタキ 敷貝割 ナッツ 紅蓼 刻み葱 彩りマリネ 柚子胡椒ポン酢
- ③ 蓋物 一口焼×湯葉 蛸柔か煮 海老芋松笠 菊二色と針生姜餡掛け
- ④ 魚料理 スズキのポワレ トマト・バルサミコソース
- ⑤ 肉料理 牛ロース肉のステーキ グレービーソース
- ⑥ 飯物 鯖醤油漬御飯
- ⑦ 香の物 二種盛
- ⑧ 汁椀 (赤味噌仕立て)秋刀魚つまれ 博多すぎ茸 刻み葱 粉山椒
- ⑨ デザート タルト オ ポム
- ⑩ コーヒー デミタスコーヒー

C 7,500円税サ込(10品)

- ① 先付 (猪口三種盛)小松菜と夏草花のお浸し 銀杏豆腐 柚子烏賊もろみ和え
- ② 造里 鯛重ね造里 鮪平造里 炙り蛸 赤貝
- ③ 煮物 仔牛タンの柔らかかすービー 銀杏一口茶巾 青さ蒟蒻 栗南京 針生姜餡掛け
- ④ 魚料理 甘鯛のフリット ブイヤベースソース
- ⑤ 肉料理 牛フィレ肉のステーキ マデラソース
- ⑥ 飯物 黒毛和牛ふりかけ御飯
- ⑦ 香の物 三種盛
- ⑧ 留椀 (清汁仕立て) ひたちだら焼 松茸 三つ葉 木の芽
- ⑨ デザート キャラメルと洋梨のケーキ
- ⑩ コーヒー デミタスコーヒー

D 8,500円税サ込 (9品)

- ① アミューズ 鴨肉の燻製 バルサミコソース
- ② オードブル ビンチョウマグロのマリネ 黒胡椒風味
- ③ 魚料理 真鯛のポワレ 香草ソース
- ④ 口直し 口直しのシャーベット
- ⑤ 肉料理 国産牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース
- ⑥ 寿司 にぎり寿司(鯛 本鮪 頭肉付海老) 寿司生姜
- ⑦ 留椀 (袱紗仕立て) ひたちだら焼 松茸 三つ葉 水芥子
- ⑧ デザート キャラメルと洋梨のケーキ&フルーツ
- ⑨ コーヒー デミタスコーヒー

A 5,500円税サ込 (18品)

①	和食	温汁	稲庭うどん 鮫鯨煮 刻み葱 とろろ昆布
②	和食	造里	鯛薄造里 柚子胡椒ポン酢
③	和食	寿司	握り寿司盛合せ(四種) トロ巻 納豆巻
④	和食	焼物	真奈鯉葱味噌焼 ミニいが栗揚げ
⑤	和食	鉢盛	寒鯛大根
⑥	和食	温物	吹き寄せ盛 落青煮 実山椒餡掛け
⑦	和食	揚肴	海老天婦羅 蓮根松葉串 笹かま
⑧	洋食	オードブル	スモークサーモン
⑨	洋食		鶏肉と茸マリネ
⑩	洋食		ベーコンとチーズのキッシュ
⑪	洋食		エスカベッシュ
⑫	洋食	魚料理	白身魚の中華餡掛け
⑬	洋食	肉料理	鶏肉のガーリックソテー
⑭	洋食	肉料理	豚肉のロースト
⑮	洋食		フライフード盛り合わせ
⑯	洋食		本日のパスタ
⑰	洋食	デザート	お楽しみデザート
⑱	洋食	コーヒー	デミタスコーヒー

B 6,500円税サ込 (19品)

①	和食	温汁	抹茶蕎麦 鮫鯨煮 刻み葱 とろろ昆布
②	和食	造里	鯛薄造里 柚子胡椒ポン酢
③	和食	寿司	握り寿司盛合せ(四種) トロ巻 納豆巻
④	和食	焼物	真奈鯉葱味噌焼 ミニいが栗揚げ
⑤	和食	鉢盛	寒鯛大根
⑥	和食	温物	吹き寄せ盛 落青煮 実山椒餡掛け
⑦	和食	揚肴	海老天婦羅 蓮根松葉串 笹かま
⑧	和食	土鍋	仔牛タンの柔らかかスービーと温野菜 フュメソース和風仕立て
⑨	洋食	オードブル	アフettaートミスト
⑩	洋食		鶏肉と茸マリネ
⑪	洋食		スモークサーモン
⑫	洋食		サンドウィッチ
⑬	洋食	魚料理	白身魚のソテー プイヤベースソース
⑭	洋食	肉料理	鶏肉のガーリックソテー
⑮	洋食		豚肉のロースト
⑯	洋食		牛すじの煮込み
⑰	洋食	パスタ	本日のパスタ
⑱	洋食	デザート	お楽しみデザート
⑲	洋食	コーヒー	デミタスコーヒー

C 7,500円税サ込 (21品)

①	和食	温汁	抹茶蕎麦 鮫鯨煮 刻み葱 とろろ昆布
②	和食	造里	鯛薄造里 柚子胡椒ポン酢
③	和食	寿司	握り寿司盛合せ(四種) トロ巻 納豆巻
④	和食	天婦羅	おまかせ天婦羅 山椒塩
⑤	和食	焼物	真奈鯉葱味噌焼 ミニいが栗揚げ
⑥	和食	鉢盛	寒鯛大根
⑦	和食	温物	吹き寄せ盛 落青煮 実山椒餡掛け
⑧	和食	揚肴	ピリ辛野菜盛
⑨	和食	土鍋	仔牛タンの柔らかかスービーと温野菜 フュメソース和風仕立て
⑩	洋食	オードブル	アフettaートミスト
⑪	洋食		本日のカルパッチョ
⑫	洋食		サンドウィッチ
⑬	洋食		生ハムのシーザーサラダ
⑭	洋食	魚料理	白身魚と海老のソテー
⑮	洋食	肉料理	鶏肉と野菜の煮込み
⑯	洋食		豚肉のロースト
⑰	洋食		牛ロース肉のステーキ
⑱	洋食	ピラフ	本日のピラフ
⑲	洋食	パスタ	本日のパスタ
⑳	洋食	デザート	お楽しみデザート&フルーツ
㉑	洋食	コーヒー	デミタスコーヒー

A 5,500円税サ込 (9品)

- ① 先付(一人付) 南瓜豆乳豆富 秋刀魚(炙り) クコの実 セルフィーユ 美味出汁
- ② 洋カルパッチョ ビンチョウマグロのマリネ 黒胡椒風味
- ③ 温物 揚げ銀杏饅頭 海老芋松笠 蛸柔か煮 青さ蒟蒻 菊二色柚子餡掛け
- ④ 魚料理 赤魚のバブール 香草ソース
- ⑤ 肉料理 三田ポークのロースト ハニーマスタードソース
- ⑥ 寿司 ちらし寿司(穴子、蟹爪身、錦糸玉子、椎茸、干瓢、筒蓆刻み) 打生姜
- ⑦ 汁椀 (アゴ出汁仕立て) 秋刀魚つみれ 若芽 貝割
- ⑧ デザート ブランマンジェ
- ⑨ コーヒー デミタスコーヒー

B 6,500円税サ込 (9品)

- ① 先付 (猪口三種盛)小松菜と夏草花のお浸し 銀杏豆富 柚子烏賊もろみ和え
- ② 造里 鯛重ね造里 本鮪
- ③ 温物 南京饅頭 一口焼×湯葉 イタヤ貝照焼 青さ蒟蒻 青蒟 針生姜餡
- ④ 魚料理 サワラのソテー キノコのフリカッセ添え
- ⑤ 肉料理 牛ロース肉のステーキ シャリアピンソース
- ⑥ 寿司 握り寿司盛合せ(四種) 葱トロ巻 納豆巻 生姜
- ⑦ 汁椀 (清汁仕立て) 鰯生つみれ 若芽 貝割
- ⑧ デザート タルト オ ポム
- ⑨ コーヒー デミタスコーヒー

C 7,500円税サ込 (9品)

- ① オードブル 鴨の燻製サラダ仕立て バルサミコソース
- ② 造里 鯛重ね造里 炙り蛸 赤貝鹿の子 蟹爪
- ③ 魚料理 スズキのポワレ 茸ソース
- ④ 揚肴 河豚一夜干し天婦羅 海老さくみ揚げ 蓮根大葉松葉串 丸十芋 山椒塩
- ⑤ 肉料理 牛ロース肉のステーキ グレイビーソース
- ⑥ 寿司 握り寿司盛合せ(五種) 葱トロ巻 納豆巻 生姜
- ⑦ 汁椀 茶蕎麦 松茸 若芽 三つ葉
- ⑧ デザート キャラメルムースと栗のケーキ
- ⑨ コーヒー デミタスコーヒー

D 8,500円税サ込 (10品)

- ① 先付(一人付) 南瓜豆乳豆富 秋刀魚(炙り) クコの実 セルフィーユ 美味出汁
- ② オードブル 鴨の燻製サラダ仕立て バルサミコソース
- ③ 造里 鯛重ね造里 鮪平造里 寒鰯 蟹爪身
- ④ 煮物 香草のローストポーク 栗南京木の葉 銀杏一口茶巾 青さ蒟蒻 菊二色柚子
- ⑤ 魚料理 スズキのポワレ 茸ソース
- ⑥ 肉料理 牛フィレ肉のステーキ マデラソース
- ⑦ 寿司 握り寿司盛合せ(五種) 葱トロ巻 納豆巻 生姜
- ⑧ 汁椀 茶蕎麦 松茸 若芽 三つ葉
- ⑨ デザート キャラメルムースと栗のケーキ&フルーツ
- ⑩ コーヒー デミタスコーヒー