

## 2023年 9月～11月 和洋折衷コースMENU

### Aコース 5,500円

- |   |          |                         |
|---|----------|-------------------------|
| 1 | オードブル    | 生ハムと柿のサラダ               |
| 2 | 造里       | まぐろ造里 妻一式               |
| 3 | 魚料理      | 太刀魚と茸のソテー 柑橘のソース        |
| 4 | 肉料理      | 牛ロース肉のステーキ 和風ソース        |
| 5 | 飯物       | 焼鰯と発芽玄米御飯               |
| 6 | 香の物      | 一種盛り                    |
| 7 | 留椀       | (清汁仕立て)・太市竹の子煮・なめこ・刻み柚子 |
| 8 | デザート     | 抹茶プリン                   |
| 9 | デミタスコーヒー |                         |

### Bコース 6,500円

- |    |          |                         |
|----|----------|-------------------------|
| 1  | オードブル    | カボチャのフラン 茸のソース          |
| 2  | 造里       | まぐろ造里 帆立貝柱湯霜 妻一式        |
| 3  | 温物       | 生麩饅頭 二色菊餡かけ             |
| 4  | 魚料理      | カサゴの揚げ蒸し ブイヤベースソース      |
| 5  | 肉料理      | 牛ロース肉のステーキ 和風ソース        |
| 6  | 飯物       | 焼鰯と発芽玄米御飯               |
| 7  | 香の物      | 三種盛                     |
| 8  | 留椀       | (清汁仕立て)・太市竹の子煮・なめこ・刻み柚子 |
| 9  | デザート     | モンブランとフルーツ              |
| 10 | デミタスコーヒー |                         |

### Cコース 7,500円

- |    |          |                              |
|----|----------|------------------------------|
| 1  | オードブル    | 鴨の生ハムと茸のサラダ                  |
| 2  | 造里       | 鯛重ね 本まぐろ 帆立貝湯霜 あしらい          |
| 3  | 蓋物       | 高野豆腐二見煮・紅葉麩・筑波巻・青露(二色餡掛け)    |
| 4  | 魚料理      | 鮭のムニエル ラビゴッドソース              |
| 5  | 肉料理      | 牛ロースステーキ 和風ソース               |
| 6  | 飯物       | 有馬煮御飯                        |
| 7  | 香の物      | 二種盛                          |
| 8  | 留椀       | (赤味噌仕立て)・床節鹿の子・釜揚げ若芽・刻み葱・粉山椒 |
| 9  | デザート     | 抹茶プリン                        |
| 10 | デミタスコーヒー |                              |

### Dコース 8,500円

- |    |          |                              |
|----|----------|------------------------------|
| 1  | オードブル    | さんまのスモークサラダ                  |
| 2  | 造里       | 縞鰹 本マグロ (猪口)蟹爪、生姜 あしらい       |
| 3  | 蓋物       | 生麩饅頭 紅葉麩・二色菊餡かけ              |
| 4  | 魚料理      | 金目鯛のポワレ 柚子胡椒風味のソース           |
| 5  | 肉料理      | 牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース           |
| 6  | 飯物       | 有馬煮御飯                        |
| 7  | 香の物      | 一種盛                          |
| 8  | 留椀       | (赤味噌仕立て)・床節鹿の子・釜揚げ若芽・三つ葉・粉山椒 |
| 9  | デザート     | モンブランとフルーツ                   |
| 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。