

少人数会食プラン

2025年4月1日(火)～2026年3月31日(火)

正餐プラン（16,000円）

西洋料理・中国料理の混合料理

<西洋料理>

トリュフ香るパテ・ド・カンパーニュ スパイシーマスタード添え
スモーク帆立とイカのマリネ カラマタオリーブソース

<中国料理>

蟹肉入りふかひれスープ

<中国料理>

白身魚の揚げ物 油淋ソース

<西洋料理>

牛肉の赤ワイン煮込み
マッシュポテトと温野菜添え

<中国料理>

干し海老入りチャーハン

<西洋料理>

やわらかいフロマージュブランのムース
タピオカ入りマンゴーとココナッツソース

コーヒー

正餐プラン（16,000円）

西洋料理・日本料理の混合料理

<日本料理>

小鉢二種

鰻ざく 釜揚げ桜海老と青菜の和え物

<西洋料理>

ポタージュ

<日本料理>

蝦夷鮑と大根のやわらか煮

紅ズワイ蟹の餡かけ

<西洋料理>

牛サーロインのポワレ 赤ワインソース
マッシュポテトと温野菜添え

<日本料理>

握り寿司三種

鮪 小肌 赤海老

<西洋料理>

やわらかいフロマージュブランのムース
タピオカ入りマンゴーとココナッツソース

コーヒー

※季節・天候により、料理内容、器等が変更になる場合がございます。

少人数会食プラン

2025年4月1日(火)～2026年3月31日(火)

正餐プラン（13,000円）

西洋料理

シーフードマリネと彩り野菜
トマトジュレと共に

ポタージュ

白身魚のグラティネ ヴィエノワーズ
香草入りブルブランソース

牛肉の赤ワイン煮込み
モッツァレラチーズと温野菜

桃とココナッツのムース
桃のソースにフルーツを添えて

コーヒー

パン

正餐プラン（13,000円）

日本料理

<先付け>

小鉢三種

釜揚げ桜海老と青菜の和え物 他二種

<御造り>

二種盛り合わせ

<小蓋物>

紅ズワイ蟹の餡かけ茶碗蒸し

<焼 物>

赤魚粕漬け利休焼き

<煮 物>

和牛あっさり煮
～葉山葵たまり漬けと共に～

<食 事>

うなぎ蒲焼御飯 御吸物

<水菓子>

果物二種と甘味

正餐プラン（13,000円）

中国料理（大皿料理）

三種前菜盛り合わせ

蟹肉入りふかひれスープ

白身魚の揚げ物 スパイシー炒め

豚肉の湯引き ガーリックソース

大海老のチリソース

干し海老入りチャーハン

冷やしアーモンドゼリー

※季節・天候により、料理内容、器等が変更になる場合がございます。