

少人数会食プラン

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>

トウモロコシのムースと醤油のフォーム
生ハムとモッツァレラチーズのゴルネ

<中国料理>

干し海老とふかひれのスープ

<中国料理>

大海老のチリソース

<西洋料理>

牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース
ポテト 温野菜

<中国料理>

アサリとXO醤チャーハン

<西洋料理>

柚子のシブースト
牛乳アイスクリームとフルーツのマセレ

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 ～

サーモン錦糸巻き 黄身酢
釜揚げ桜海老と青菜の和え物

<西洋料理>

完熟トマトのポタージュ

<日本料理>

御造り二種盛り合わせ

<西洋料理>

牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース
ポテト 温野菜

<日本料理>

炙り煮穴子入り五目ちらし

<西洋料理>

柚子のシブースト
牛乳アイスクリームとフルーツのマセレ

コーヒー

※季節・天候・仕入れ状況により料理内容や、器等が変更になる場合がございます。

少人数会食プラン

正餐プラン（14,000円）

西洋料理

スモークサーモントラウト 海老 ムール貝
アボカドのディップとクリュスタッセのジュレ

ポタージュ

鯖のオープン焼き
焦がしバターとトマトのソース

牛サーロインのグリエ
グリーンマスタードソース

ババマンガとフロマージュブランのムース
トロピカルフルーツと共に

コーヒー

パン

正餐プラン（14,000円）

日本料理

<先付け>

小鉢三種

<御造り>

二種盛り合わせ

<小蓋物>

酒煎り小柱入り海鮮餡かけ茶碗蒸し

<焼 物>

赤魚の西京焼き

<煮 物>

根菜饅頭 焼き目湯葉

小茄子含め煮 青み

<食 事>

握り寿司三種

御吸物

<水菓子>

甘味と果物

正餐プラン（14,000円）

中国料理（大皿料理）

三種前菜盛り合わせ

干し海老とふかひれのスープ

蒸し点心三種

白身魚の強火蒸し

鶏肉とキャベツの味噌炒め

ちまき

冷やしアーモンドゼリー

少人数会食プラン

2026年11月01日(日) ～2027年2月28日 (日)

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>

北海道産鶏肉のハーブロールと合鴨ロースの生ハム
バルサミコ

<中国料理>

蟹肉と湯葉のふかひれスープ

<中国料理>

白身魚の強火蒸し

<西洋料理>

牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース
ビーツのクロケット 温野菜

<中国料理>

牛挽肉XO醤チャーハン

<西洋料理>

抹茶のオペラ
フランボワーズシャーベットと二種のソース

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 ～

サーモン錦糸巻き 黄身酢
釜揚げ桜海老と青菜の和え物

<西洋料理>

キノコのポタージュ

<日本料理>

鮫鯨の唐揚げ ぼん酢餡かけ
大根柔らか煮 蓮根 鮫肝 青み

<西洋料理>

牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース
ビーツのクロケット 温野菜

<日本料理>

握り寿司三種
(鮪、小肌、赤海老 ガリ)

<西洋料理>

抹茶のオペラ
フランボワーズシャーベットと二種のソース

コーヒー

※季節・天候・仕入れ状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

少人数会食プラン

2026年11月01日(日) ～2027年2月28日(日)

正餐プラン (14,000円) 西洋料理

蟹リエットクレープロールと海老のマリネ
オリーブソースとジェノベーゼ

ポタージュ

タラのヴァプール
ほうれん草 レモンクリームソース

牛サーロインのグリエ
レフォールソース

イチゴとマスカルポーネのムース
イチゴの果肉入りソース

コーヒー

パン

正餐プラン (14,000円) 日本料理

<先付け>

小鉢三種

<御造り>

二種盛り合わせ

<小蓋物>

紅ズワイ蟹餡かけ茶碗蒸し

<焼物>

炙り和牛と冬葱の柚香焼き 柚子胡椒添え

<煮物>

鰻蒲焼と飛竜頭 みぞれ餡かけ
針生姜 青み

<食事>

鶏五目御飯 香の物
赤出汁

<水菓子>

甘味と果物

正餐プラン (14,000円) 中国料理 (大皿料理)

三種前菜盛り合わせ

エノキとキクラゲのふかひれスープ

蒸し点心三種

蟹爪の揚げ物 甘酢ソース

鶏肉の甘辛ソース

コーンと牛挽肉チャーハン

冷やしアーモンドゼリー

※季節・天候・仕入れ状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。