

開業55周年記念プレミアムパーティプラン

メニュー

2026.6.5 Fri ~ 2027.5.31 Mon

西洋正餐コース ¥30,000

Terrine de saumon truite, Daurade marinée et de légumes colorés
accompagnée d'une mousse de légumes

サーモントラウト 真鯛のマリネと彩り野菜のテリーヌ
野菜のムースを添えて

Chaudrée de coquille au thym en croûte

貝柱チャウダー タイムの香り パイ包み焼きスープ

Filet de turbot braisé de chapelure à la tomate,

sauce à la crème au vermouth

平目のトマト風味のパン粉ブレゼ ヴェルモットクリームソース

Granité de citron

レモンのグラニテ

Filet de bœuf et foie gras poêlé à la Rossini,

légumes de saison et d'une sauce au madère

牛フィレ肉とフォワグラのポワレ ロッシーニ風

旬の野菜にマデラ酒のソース

Rôti de fruits de saison et crème de fève tonka, glacé à la pistache

季節のフルーツロティとトンカ豆のクリーム

ピスタチオアイスクリームと共に

Café, mignardises

コーヒー・小菓子

※季節や天候により料理内容等が変更になる場合がございます。

開業55周年記念プレミアムパーティプラン
メニュー

2026.6.5 Fri ~ 2027.5.31 Mon

中国正餐コース ¥30,000

特製前菜の盛り合わせ

あわびと大海老の海鮮ソース炒め

ふかひれの姿蒸しスープ

北京ダック

豚フィレ肉の黒豆味噌炒め

タラバ蟹肉と雪菜のチャーハン

デザートプレート

※季節や天候により料理内容等が変更になる場合がございます。

開業55周年記念プレミアムパーティプラン

メニュー

2026.6.5 Fri ~ 2027.5.31 Mon

和洋中正餐コース ¥30,000

Terrine de saumon truite, Daurade marinée et de légumes colorés

accompagnée d'une mousse de légumes

サーモントラウト 真鯛のマリネと彩り野菜のテリーヌ

野菜のムースを添えて

御造り

御造り三種盛り 妻物一式 山葵

蟹肉金菇翅

蟹肉とエノキ茸入りふかひれスープ

乾焼明蝦球

大海老のチリソース煮

Filet de bœuf et foie gras poêlé à la Rossini,

légumes de saison et d'une sauce au madère

牛フィレ肉とフォワグラのポワレ ロッシーニ風

旬の野菜にマデラ酒のソース

Rôti de fruits de saison et crème de fève tonka, glacé à la pistache

季節のフルーツロティとトンカ豆のクリーム

ピスタチオアイスクリームと共に

Café, mignardises

コーヒー・小菓子

※季節や天候により料理内容等が変更になる場合がございます。