和・洋コース料理　春

メニュー・写真は一例です　　料理内容はご相談ください

注：和・洋コースはプランＢ・Ｃのみとなります

（写真はプランＣ）








プランＢ　6,800円	プランＣ　7,800円
『前菜五種盛り』 海老の生姜風味　木の芽 鶏もも肉の塩麹焼き 小芋の揚げ浸し　九条ネギを添えて 薩摩芋の蜜煮　クコの実を添えて 菜の花の白和え　金胡麻の香り 『お造り』 勘八・サーモン・甘エビのお造り あしらい一式 『お魚料理』 サワラのポワレとキャベツのブレゼ　クミンの香り ソースヴァンブラン 『お肉料理』 牛フィレ肉のロースト　ミートグラタン フォンドヴォーソースとクレソン 『ご飯物』 炊き込みご飯　香物を添えて 具沢山お味噌汁　笹葱 『デザート』 旬のフルーツ盛り合わせ　３種 コーヒー　又は　紅茶	『前菜八種盛り』 海老の生姜風味　木の芽 鶏もも肉の塩麹焼き 小芋の揚げ浸し　九条ネギを添えて しらすのだし巻玉子 アサリの辛子酢味噌和え 薩摩芋の蜜煮　クコの実を添えて 菜の花の白和え　金胡麻の香り 筍土佐煮と絹さや 『お造り』 鯛の平造り・鮪の角切り・烏賊の細切り あしらい一式 『お魚料理』 金目鯛のポアレ　春野菜のラタトゥーユを添えて シャンパンソース　フィーヌゼルブ 『お肉料理』 国産牛フィレ肉のロースト ポムアネットと季節の温野菜 フォンドヴォーのソース 『ご飯物』 勘八・海老・赤貝のにぎり 鉄火の細巻き・胡瓜の細巻き 浅利の赤出汁　茗荷と白葱 『デザート』 旬のフルーツとソーテルヌワインのジュレ バニラのアイスクリーム添え コーヒー　又は　紅茶