洋コース料理　冬

メニュー・写真は一例です　　料理内容はご相談くださ　　（写真はプランC）







プランA　5,800円	プランB　6,800円	プランC　7,800円
～　オードブル　～ 生ハムとカリフラワーのサラダ仕立て 半熟卵とルッコラを添えて ～　スープ　～ キャロットのクリームスープ セルフィーユの香り ～　ポワソン　～ マトウダイのペルシヤード　チンゲン菜のエチュベ ソースヴァンブラン ～　ヴィアンド　～ 牛肉のロースト　レンコンのフリカッセ フォンドヴォーソース ～　デザート　～ フルーツたっぷりロールケーキ 旬のフルーツとアイスクリーム パン３種 コーヒー　又は　紅茶	～　オードブル　～ シーフードのサラダ仕立てミモザ風 パルメザンチーズのドレッシングとクルトン ～　スープ　～ シャンピニオンのポタージュスープ イタリアンパセリを添えて ～　ポワソン　～ マダ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 ～　ヴィアンド　～ 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 ～　デザート　～ フランボワーズのムース　クレームシャンティ 旬のフルーツとアイスクリーム パン３種 コーヒー　又は　紅茶	～　オードブル　～ サーモンマリネと海老のセジュール プチリーフのサラダと紅芯大根のブレゼ ～　スープ　～ 木ノ子のクリームスープ ベーコンのソテーとシブレット ～　ポワソン　～ 金目鯛のポアレ　冬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 ～　ヴィアンド　～ 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 ～　デザート　～ チョコレートのタルト　ベリーのシャンティ フルーツ盛合せとアイスクリーム パン３種 コーヒー　又は　紅茶