



選ぶ、楽しさ。

和・洋・中ご自由にお選びいただけます。

12,100 yen (税サ込)  
course

洋食  
French

中華  
Chinese

和食  
Japanese

<p>①</p> <p>一口のお楽しみ アミューズブーシュ</p>	<p>①</p> <p>アミューズブーシュ 五穀米入り健美粥</p>	<p>①</p> <p>にがりで作る 豆乳豆腐 割りポン酢ゼリー掛け</p>
<p>②</p> <p>海の幸の野菜飾り</p>	<p>②</p> <p>祝 旬菜香り 彩りオードブル 銘々盛り合せ</p>	<p>②</p> <p>祝い 旬のお造り サラダ仕立て</p>
<p>③</p> <p>トリュフ香るコンソメ ロワイヤル仕立て</p>	<p>③</p> <p>王妃のフカヒレ ロワイヤルスープ</p>	<p>③</p> <p>浜名湖産スッポンの 美味スープ蒸し</p>
<p>④</p> <p>真鯛のロティー シラスと海老の ムースのせ</p>	<p>④</p> <p>金目鯛と山芋の蒸し物 季節のソースを添えて <small>※春……青菜ソース 夏……冬瓜もしくはトマトソース 長夏……海苔ソース 秋……菊花ソース 冬……紅花ソース</small></p>	<p>④</p> <p>甘鯛、有頭海老 帆立の 海鮮貝殻味噌焼き</p>
<p>⑤</p> <p>牛フィレ肉のグリル 森ときこのコンフィーと ポテトマキシム</p>	<p>⑤</p> <p>牛フィレ肉のステーキ 季節の温野菜と共に</p>	<p>⑤</p> <p>牛リブローズ包み焼き 蟹足とトマト 季節野菜を添えて</p>
<p>⑥</p> <p>イチゴのムース ストロベリー ソースを添えて</p>	<p>⑥</p> <p>杏仁ムース 白キクラゲと共に 美肌美白の願いを込めて フルーツと点心</p>	<p>⑥</p> <p>さつま芋ムース ぜんざい 季節のフルーツカクテル</p>