



選ぶ、楽しさ。

和・洋・中ご自由にお選びいただけます。

15,125 (税サ込) yen
course

洋食
French

中華
Chinese

和食
Japanese

<p>① 一口のお楽しみ アミューズブーシュ</p>		<p>① 紫芋入り チャイニーズコロッケ</p>		<p>① 御刺身湯葉の 生ウニのせ</p>	
<p>② 祝いの特製オードブル 5種盛り</p>		<p>② 祝い特製オードブル 五味調和盛り合せ</p>		<p>② 旬の彩り 季節の前菜盛り合せ ・有頭海老 ・床節旨煮 ・カニマヨネーズ ・子持ち椎茸 ・市松チーズ ・サーモンレタス博多</p>	
<p>③ 銘柄鶏と野菜の プティスープ</p>		<p>③ 極上滋養王妃の スープ 10種(フカヒレ・ナツメ・干し貝柱・山芋・クコの実・乾燥椎茸・生姜・葱・金針菜・蓮の実)と鶏のスープがベースです。</p>		<p>③ 蛤と真鯛の吸物</p>	
<p>④ 舌平目のボーピエット オマール海老を添えて 香草の香る オリーブソースで</p>		<p>④ 海老のカダイフ巻き オーロラソース 鮑のカレーグラタン</p>		<p>④ 蒸し鮑とロブスターの 黄身揚げ</p>	
<p>⑤ 牛フィレ肉のポワレ 山椒赤ワインソース</p>		<p>⑤ 牛フィレステーキ 五穀米と共に ワサビ菜 黒豆ソース</p>		<p>⑤ 牛フィレステーキ 蟹爪添え 和風オニオンソース</p>	
<p>⑥ 黒ゴマの チーズケーキと かぼちゃプリン</p>		<p>⑥ マンゴープリン キンモクセイのジュレ添え フルーツと点心</p>		<p>⑥ 黒豆チョコムース 自家製わらび餅 季節のフルーツカクテル</p>	