



選ぶ、楽しさ。

和・洋・中ご自由にお選びいただけます。

18,150 yen (税サ込)
course

洋食
French

中華
Chinese

和食
Japanese

<p>① 創作お造り</p> 		<p>① 海老、帆立貝、鮑の 海鮮三種盛り</p> 		<p>① 祝い 季節のお造り サラダ風</p> 	
<p>② オードブルバリエ ・鳥賊と筍の木の芽和え ペアルネーズソース ・舌平目のフリネット 野菜のマリネと共に ・フォアグラのフラン 鮎の香草蒸し</p> 		<p>② 祝 オードブルの 饗宴盛り合せ ・きのこ・くらげ・鴨・燕 ・さつま芋・菊花青菜 ・鶏・サーモン</p> 		<p>② 小鉢五種 ・御刺身湯葉・季節豆腐 ・黒豆・馬鈴薯素麺 ・茹でシラスと 子持ち昆布のおひたし</p> 	
<p>③ 季節のコンソメ トリュフ風味 パイ包み焼き</p> 		<p>③ フカヒレ姿煮込み 青菜添え</p> 		<p>③ 鮑、金目鯛 蟹爪と季節野菜の 海鮮鍋風仕立て</p> 	
<p>④ オマール海老のフリカッセ ブルブランソース 百合根とクスクスの ムースを添えて</p> 		<p>④ 伊勢海老の二食風味 オーロラソースと チリソース煮 ※入荷状況によりロブスターに なる場合がございます</p> 		<p>④ 伊勢海老の 朴葉味噌包み焼き ※入荷状況によりロブスターに なる場合がございます</p> 	
<p>⑤ 牛フィレ肉のグリル それぞれの香りソースで</p> 		<p>⑤ 牛フィレ肉のステーキ XO醬ソース</p> 		<p>⑤ 和牛フィレ肉のステーキに プチ鰻の蒲焼きを 季節の野菜と共に</p> 	
<p>⑥ さつまいものムースと 豆乳ブラマンジェ イチゴゼリーの フルーツ寄せ</p> 		<p>⑥ 紫芋のココナッツミルク フルーツと点心</p> 		<p>⑥ 栗のムースと 三色の彩りミニ大福 ふくさ包み 季節のフルーツカクテル</p> 	