

HARMONIZATION CUISINE

和洋中折衷料理「シャルム」



【前菜】



御祝盛

千代口・子持昆布
穴子小袖寿司、六方里芋黄身焼、鴨山椒
海老時雨煮、空豆青煮、筍土佐煮、花蓮根酢

【造り】



真鯛松皮造り、鮪、ずわい蟹
烏賊、あしらいいー式

【スープ】



フカヒレの
口福スープ珊瑚仕立て

【魚料理 1】



お茶の泡に包まれた
スズキと帆立貝のポワレ

【魚料理 2】



海老と野菜の宝石箱ロワイヤル
干し貝柱ソース

【肉料理】



国産牛フィレ肉と旬野菜
茸のフリカッセ添え
赤ワインソース

【食事】



紅白にぎり寿司
(鮪中トロ、真鯛)
金箔、ガリ

【デザート】



ラズベリーのクレームダンジュ
お花畑風