

HARMONIZATION CUISINE

和洋中折衷料理「エテルニテ」



【前菜】



帆立プランマンジェ
三色野菜のセルクル仕立て
ウニ風味のキャビア飾り

【造り】



五つの宝盛り
鮭、間八、サーモン、烏賊
子持昆布、あしらひ一式

【スープ】



フカヒレとタラバ蟹
ダブルシャンタン芙蓉仕立て

【魚料理1】



ロブスターの二種御料理
祝宴の一皿

【魚料理2】



カレイのサンドロースト 生姜風味
アワビ添え
野菜のリゾットと共に

【肉料理】



国産牛フィレ肉と旬野菜
愛の炎フランベサービス

【食事】



鯛茶漬 特製胡麻だれ
香の物

【デザート】



ピスタチオとチーズケーキ
爽やかなピーチゼリーを添えて