フレンチコース

オマール海老とシャンピニョンデュクセルのクーサン
柚子香るカブのアクセント

鴨のコンフィとレンズ豆のプレッセ　赤キャベツとビーツのラペ

ブレッド

メープル南瓜のヴルーテとゴルゴンゾーラのフラン
スマック

富士の介サーモンとポワローのアンクルート
シードルとカルヴァドスのアラクレーム

国産牛サーロインのスコッタディート
リッチコンソメ大根と茗荷のモスタルダ

オペラとミルクアイス
マカロン　バニラクリームソース

食材等の仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます

和食会席

前菜
紅鮭麹和え　渡り蟹あられ揚げ　梅かんざし　蛸とさつまいもの和え物
ゆり根甘露煮　竜皮昆布巻き

お吸い物
彩野菜真丈　柚子　軸三つ葉　蟹葛したて

お造り
本鮪とろ　平目　　妻一式

鍋物
下田産金目鯛の豆乳しゃぶ　野菜いろいろ　ポン酢

箸休め
玉子豆腐　炙り白子　鼈甲餡　山葵

蒸し物
国産黒毛和牛の大根包み蒸し　生姜　芽ねぎ

お食事
海宝ちらし
雲丹、いくら、牡丹海老
赤だし

水菓子
パンナコッタ　果肉入り苺ソース
レモンシャーベット　メレンゲ

食材等の仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます

キッズコース

海老とマグロのポンポネット
カプレーゼのピンチョス
ミニフィレカツサンド

メープルパンプキンのポタージュ

サーモンのアーモンドディープフライ
レモンとハーブのマセドアンソース

ミルクブレッド

国産牛フィレ肉のステーキ
ジャガイモのグラタン添え
キノコソース

苺のエクレア　ブリュレスタイル
バニラアイスクリーム

食材等の仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます