

和食プラン



2,500円 和食すし御膳

- 前菜 竹の子木の芽和え 葛梅水晶
- 焼き物 金目鯛二身焼き 桜道明寺
- サラダ 帆立の梅肉和え
- 煮物 百合根海老饅頭 みぞれ庵かけ
桜麩 菜の花
- 主菜 知床産地鶏のベーコン巻き
舞茸ピーマンバター焼き
- 握り 甘エビ 紅トロ 鮪 白身 稻荷
吸椀
- 甘味 季節のフルーツ



3,000円 和食御膳

- 前菜 竹の子木の芽和え 葛梅水晶
- 御造り 牡丹海老 鮪 紅トロ花造り
- 焼き物 金目鯛二身焼き 桜道明寺
- サラダ 帆立の梅肉和え
- 煮物 百合根海老饅頭 みぞれ庵かけ
桜麩 菜の花
- 揚げ物 桜胡麻豆腐 白身三色揚げ
青唐 レモン 桜塩
- 主菜 知床産地鶏のベーコン巻き
舞茸ピーマンバター焼き
- 御飯 山菜御飯または白飯 吸い椀 香の物
- 甘味 季節のフルーツ

洋食プラン



洋食コース 2,500円

- オードブル 1 ハムソーセージ盛り合わせ
- スープ コーンポタージュ
- 魚料理 帆立貝と春野菜のムニエル
~ 焦がしバターソース
- 肉料理 若鶏のロースト ~ マスタード風味

- デザート ガトーショコラ
パン又はライス
コーヒーつき