

会食プランのご案内

和食プラン



2500円 和食すし御膳

- 前菜 湯葉豆腐 海老酒煮 胡麻酢
- 焼き物 舞茸牛肉巻き 秋刀魚の柚庵焼き 瓢亭卵
- 酢物 スモークサーモン オニオンスライス
- 煮物 椎茸最中 帆立万年煮 南京 紅葉麩
- 揚げ物 蓮根挟み揚げ 海老鹿の子揚げ 揚銀杏
- 水菓子 季節の果物
- 生寿司 鮪 烏賊 甘海老 サーモン 鯖
- 吸椀



3000円 和食御膳

- 前菜 湯葉豆腐 海老酒煮 胡麻酢
- 焼き物 椎茸牛肉巻き 秋刀魚柚庵焼き 瓢亭卵
- サラダ スモークサーモン オニオンスライス
- 煮物 椎茸最中 帆立万年煮 南京 紅葉麩
- 主菜 河豚の西京焼き はじかみ
- 揚げ物 蟹の文化揚げ 揚げ茄子 揚銀杏
- 刺身 鮪 烏賊 甘海老
- 御飯 浅利御飯または白飯
- 甘味 季節のフルーツ
- 吸い椀 香の物

写真はイメージです。

洋食プラン



写真はイメージです。

洋食コース 2500円

- 前菜 ペッパーミントとアボガトのサラダ
- 魚料理 魚介のブイヤベース仕立て
- 肉料理 羊肉のロースト ディアブル風
きのこソース
- デザート 塩キャラメルのガトー
- パン又はライス
- コーヒー