

会食プランのご案内

和食プラン



2500円 和食すし御膳

小鉢 枝豆腐 海老酒煮 美味汁
焼き物 時鮭西京焼き 青梅チーズ はじかみ
酢物 若鶏の燻製 彩り野菜 醤油ドレッシング
煮物 信田煮 南京 里芋旨煮 おくら
揚げ物 鱧磯辺揚げ 海老香り揚げ しし唐 柚塩
水菓子 季節の果物(2点盛り)
生寿司 鮪 烏賊 甘海老 サーモン いなり
吸い物



3000円 和食御膳

小鉢 枝豆腐 海老酒煮 美味汁
焼き物 時鮭西京焼き 青梅チーズ はじかみ
酢物 若鶏の燻製 彩り野菜 醤油ドレッシング
煮物 信田煮 南京 里芋旨煮 おくら
強肴 鱧照焼き 山葵おろし すだち
揚げ物 鮎唐揚げ 蓮根 しし唐 レモン 柚塩
刺身 鮪 烏賊 甘海老
御飯 山菜御飯または白飯
水菓子 季節のフルーツ
吸い物 香の物

写真はイメージです。

洋食プラン

洋食コース 2500円

オードブル スモークサーモンの生春巻き
スープ 冷たいかぼちゃのポタージュ
魚料理 銀だらとトマトのロティ 香草風味
肉料理 若鶏のコンフィ 夏野菜添え
サラダ 生ハムサラダ
デザート 果実ジュレとアイスクリーム
パン又はライス
コーヒー



写真はイメージです。

なんかいいな、をプラスワン

Green House