

会食プランのご案内

和食プラン



2500円 和食すし御膳

- 小鉢 河豚白子豆腐
- 焼き物 鱈明太焼き 車海老煮凍り
- 酢物 帆立貝酒蒸し 蟹砵巻き 蛇腹胡瓜
- 煮物 蟹真丈 百合根饅頭
里芋 梅人参 絹さや
- 揚げ物 海老の東寺揚げ 茶筌茄子
- 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 鯖
- 吸椀



3000円 和食御膳

- 小鉢 河豚白子豆腐
- 焼き物 鱈明太焼き 車海老煮凍り
- 酢物 帆立貝酒蒸し 蟹砵巻き 蛇腹胡瓜
- 煮物 蟹真丈 百合根饅頭
里芋 梅人参 絹さや
- 強肴 金目鯛雪中蒸し 銀鮠 柚子
- 揚げ物 河豚の唐揚げ 茶筌茄子
- 刺身 鮪 烏賊 甘海老
- 御飯 山菜御飯または白飯
- 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



洋食コース 2500円

- オードブル 海老のミモザ風サラダ
- スープ クリームコーンスープ
- 魚料理 サーモンと帆立貝のミルフィユ仕立て
- 肉料理 ビーフシチューパイ
- 温野菜 茄子とトマトのファルシ チーズ焼き
- パスタ ペンネアラビアータ
- デザート フォンダンショコラ

パン又はライス
コーヒー

※写真はイメージです。