

# 会食プランのご案内

## 和食プラン



### 2500円 和食すし御膳

- 小鉢 野菜の生ハム巻き
- 焼き物 鯨胡麻醤油焼き 帆立貝万年煮
- 酢物 蛤の辛子酢味噌 蛇腹胡瓜
- 煮物 筍 海老酒煮 梅生麩 菜の花 若布
- 揚げ物 白身魚磯辺揚げ 筍はさみ揚げ
- 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
- 吸椀



### 3000円 和食御膳

- 小鉢 野菜の生ハム巻き
- 焼き物 鯨胡麻醤油焼き 合鴨塩焼き
- 酢物 蛤の辛子酢味噌 蛇腹胡瓜
- 煮物 筍 海老酒煮 梅生麩 菜の花 若布
- 強肴 金目鯛卵蒸し
- 揚げ物 白身魚磯辺揚げ 筍はさみ揚げ
- 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 生ハムとアスパラのフィットチーネ
- スープ オニオンスープ
- 魚料理 白身魚の香草焼き
- 肉料理 牛肉のソテーと春野菜盛り合わせ
- サラダ レタスのサラダ
- デザート ティラミス

パン又はライス  
コーヒー

※写真はイメージです。