

会食プランのご案内

和食プラン



2500円 和食すし御膳

- 小鉢 湯葉豆腐 蟹 三つ葉
- 焼き物 秋刀魚の柚庵焼き 小袖玉子 はじかみ
- 酢物 若鶏の燻製 彩り野菜 胡麻ドレッシング
- 煮物 木の葉豆腐 海老真丈 南京 紅葉麩 絹さや
- 揚物 牛肉と野菜のフライ 丸十挟み揚げ
青唐 レモン トマトソース
- 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 湯葉豆腐 蟹 三つ葉
- 焼き物 秋刀魚の柚庵焼き 小袖玉子 はじかみ
- 酢物 スモークサーモン 五色野菜 胡麻ドレッシング
- 煮物 海老真丈 木葉南瓜 里芋 紅葉麩 絹さや
- 強肴 帆立貝包み蒸し 蓮根 銀杏 明太鮓
- 揚物 牛肉と野菜のフライ 丸十挟み揚げ
青唐 レモン トマトソース
- 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 ハム&ソーセージ盛り合わせ
 - スープ コンソメスープ
 - 魚料理 秋鮭のパイ包み焼き ~きのこソース
 - 肉料理 牛肉のソテー ~デミグラスソース
 - サラダ 季節のサラダ
 - デザート チーズケーキ
- パン又はライス
コーヒー付



※写真はイメージです。