

## 日本料理

1月 <¥8,300>

- 【先 附】子持昆布 鮭 蕎 麴漬  
針魚昆布〆 イクラ 菜種 姫慈姑
- 【椀 盛】雲丹茶巾 平茸 手毬鮑 青味 柚子
- 【造 り】鯛 鮪 間八 あしらい一式
- 【焼 物】鰯味噌柚庵焼 金柑蜜煮 菊蕪 酢立
- 【焚 合】鰯大根 旨煮 松笠慈姑揚げ煮  
梅鮑 路 針柚子
- 【強 看】牛ロース西京焼 彩り野菜
- 【食 事】冷製梅蒿麦 薬味 美味出汁
- 【水菓子】りんご甲州煮 キウイ 莓  
黒豆 カスタードクリーム

2月 <¥8,300>

- 【先 附】鰯と筍 泡み湯葉 菜花 明太玉子 木の芽
- 【椀 盛】白魚豆富 椿茸 梅人參 青味 柚子
- 【造 り】鯛 鮪 かんぱち あしらい一式
- 【焼 物】鮭うぐいす焼 はじかみ 昆布佃煮
- 【焚 合】鰯子玉締め 海老芋含煮  
松笠慈姑オランダ煮 梅鮑 路
- 【強 看】牛ロース西京焼 彩り野菜
- 【食 事】冷し梅蒿麦 薬味 美味出汁
- 【水菓子】イチゴババロア 彩りフルーツ ミント

## 西洋料理

<¥7,300>

- オードブル 5点盛り  
シャンピニオンクリームスープ  
サーモンのポアレ オゼイユソース  
牛肉のポアレ、和風グラチネ スミテヌソース  
アーモンド風味のブランマンジェ  
フルーツとバニラアイス添え  
パン  
コーヒー

<¥9,300>

- オードブル 9点盛り  
シャンピニオンクリームスープ  
舌平目のポアレ ブールブラントマトソース  
国産牛肉のカフェ・ド・パリ風 温野菜添え  
クリームブリュレとプチタルト  
フルーツとピスタチオアイス添え  
パン  
コーヒー

## 中国料理

<¥7,300>

- 前菜盛合せ  
白身魚の香り焼き 特製香港ソース  
点心三種盛合せ  
牛フィレ肉と野菜のオイスターソース炒め  
海老のチリソース煮  
蟹肉入りフカヒレスープ  
イカと小海老と高菜入り炒飯  
杏仁豆腐と胡麻団子とフルーツの盛合せ

<¥9,300>

- 前菜の六点盛り  
上海蟹味噌とフカヒレの煮込み  
鮑と海老と紋甲イカと野菜の炒め  
牛フィレ肉と野菜のオイスターソース炒め  
ほうれん草の籠盛り仕立て  
ロブスターの二種ソース  
蓮の葉ちまき  
杏仁豆腐とエッグタルトとフルーツの盛合せ