

## 日本料理

1 月 <¥8,300>

【先 附】子持昆布 鮭 蕪 麴漬  
針魚昆布ヱ イクラ 菜種 姫慈姑  
【椀 盛】雲丹茶巾 平茸 手毬麴 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  
梅麴 蒟 針柚子  
【強 肴】牛ロース西京焼 彩り野菜  
【食 事】冷製梅蕎麦 薬味 美味出汁  
【水菓子】りんご甲州煮 キウイ 苺  
黒豆 カスタードクリーム

2 月 <¥8,300>

【先 附】鰯と筍 汲み湯葉 菜花 明太玉子 木の芽  
【椀 盛】白魚豆腐 椎茸 梅人参 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】鱈子玉締め 海老芋含煮  
松笠慈姑オランダ煮 梅麴 蒟  
【強 肴】牛ロース西京焼 彩り野菜  
【食 事】冷し梅蕎麦 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 スミテーヌソース  
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