



13,650円

Special Japanese & French Course  
スペシャルジャパニーズ & フレンチコース



和 前 菜	祝肴盛り合わせ 五種 三色手網巻き / 紅白市松 / 数の子の千枚漬け 愛鴨ロースの山椒風味 / 手長海老の五色揚げ
洋 前 菜	フォアグラのソーセージ仕立て パパイヤのサルサとハーブサラダ トリュフ風味
造 里	鯛 平日 車海老 姫栄螺 紅白白髪大根 穂花 大葉 山葵 赤芽
蓋 物	海鮮茶碗蒸し 鯛 海老 烏賊 蛸 蒲鉾 銀杏
魚 料 理	伊勢海老と帆立貝に魚貝ムースを詰めた パイ包み焼き アメリカンソース
肉 料 理	国産牛フィレスステーキ リード・ヴォーにルッコラとクレソンを添えて ヴァンルージュソース
揚 物	鱈宝舟揚げ 翁昆布 小茄子 椎茸 青唐 レモン 塩
食 事	手毬寿司 三種 海老 烏賊 紅鮭
香 物	寿司ガリ
留 椀	小鯛の潮仕立て 金泊 紅白玉 結び三ツ葉 喜ノ芽
水 菓 子	ベリーベリーいちご大福
珈 琲	デミタスコーヒー