



14,700円

Grand Japanese Course

グランドジャパニーズコース



小鉢	瀬戸貝の五色野菜子宝和え
前菜	祝肴盛り合わせ 五種 鮑の柔煮 / サーモンの絹田巻き / 海老の松実揚げ 子持昆布の美味漬け / 愛鴨ロースの山椒風味
造り	鯛 平目 車海老 姫栄螺 槍烏賊 金泊 紅白鶴亀 白髪大根 穂花 大葉 山葵 赤芽
蓋物	小鯛の煮付け 小芋 巻湯葉 青味 喜ノ芽
焼物	国産牛フィレ肉ステーキ 和風温野菜三種 ジャボネーズソース
揚げ物	海老五色揚げ 蟹モダン揚げ 翁昆布 小茄子 椎茸 青唐 レモン 塩
蒸物	鮑・フカヒレ茶碗蒸し 紅白白玉 蒲鉾 銀杏
食事	握り寿司 三種 平目 帆立貝柱 紅鮭炙り
香物	寿司ガリ
留椀	伊勢海老の福紗仕立て 若芽 葱 粉山椒
水菓子	メロン・パイヤと季節のフレッシュフルーツ
珈琲	デミタスコーヒー