



16,800円

Premium Japanese & French Course

プレミアムジャパニーズ & フレンチコース



- | | |
|-------|--|
| 和 前 菜 | 祝肴盛り合わせ 五種
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 |
| 洋 前 菜 | 彩り豊かなオードブルバリエ 三種
瀬戸内姫栄螺のサルサ ヴェルデソース
イタリパルマ産生ハムメロン / 赤ビーマンのフラン キャビア添え |
| 刺 身 | 伊勢海老 鮑 鯛 平目 槍烏賊
金箔 紅白鶴亀 白髪大根 穂花 大葉 山葵 赤芽 |
| 蓋 物 | 雲丹満寿 蟹身餡掛け
三ツ葉 喜ノ芽 |
| 魚 料 理 | 漁師風ブイヤベース
オマール海老 ムール貝 蛤 帆立貝柱 完熟トマト
サフラン エシャロット パプリカ ガーリック |
| 肉 料 理 | 山口県産・高森牛ファイル肉とフォアグラのステーキ
キャロットのフォンダン 柚子胡椒風ポルトワインソース |
| 揚 物 | 車海老五色揚げ ズワイ蟹モダン揚げ
翁昆布 小茄子 椎茸 青唐 レモン 塩 |
| 食 事 | 握り寿司 三種
ローストビーフ タラバ蟹イクラ添え 紋甲烏賊の天婦羅 |
| 香 物 | 寿司ガリ |
| 留 椀 | 伊勢海老のお頭赤出汁仕立て
紅白玉 若芽 葱 粉山椒 |
| 水 菓 子 | フレッシュ彩りフルーツのクレープ包み
フランボワーズとパッションフルーツソースにバニライスを添えて |
| 珈 琲 | デミタスコーヒー |