

2025年6月～9月 春メニュー

10,000 コース (税サ込 ¥ 12,100)

前菜

野菜のテリーヌ バジルクリームソース
トマトと焼茄子 鰻のボン酢ソース とびこ添え アンサンブル仕立て

冷やし前菜

柚子風味の冬瓜、海老、味噌煮 とろろ昆布を添えて

お造り

鯛、鮪中トロ、縞鰻 あしらい物一式

蒸し物

冷やし茶碗蒸し 枝豆と梅肉餡かけ

魚料理

太刀魚オープン焼 鯛だし香るサンジェルマンソース ペンネを添えて

肉料理

卵、茄子、玉葱、ゴーヤチャンプル、マッシュポテト
牛フィレロースト ガーリックグレイビーソース

お食事

とうもろこしとじゃが芋、湯葉 炊き込み御飯 味噌汁、漬物

デザート

紅茶シフォンケーキ 杏仁豆腐にパイナップルを添えて

コーヒー