

2025年10月～1月  
宴会和・洋・中 10,000コース (税サ込¥12,100)

### 1st 前菜

銀鮭ディルマリネ、炙り鯖、鰯マリネ トレビツカップのキャロット・ラペ

### 温前菜

海老チリソース 春雨フライ

### 冷やし皿

鰯、鯛、鮪 お刺身 あしらい物

### おちつかせ

寒大根柔らか煮 茶碗蒸し仕立て なめことキノコフリットを添えて

### 魚料理

金目鯛のムニエルと野菜のグリル 里芋ピューレにさつま芋チップを添えた  
ケイパー風味のオランダーズソース

### 肉料理

国産牛フィレ肉ステーキスタイルのグレービーソース 牛蒡フリット  
ほうれん草と木の子のクリームニョッキを添えて

### 食事

舞茸、栗 炊き込み御飯 味噌汁 香物

### デザート

アップルパイとチョコレートシュー 洋梨コンポートを添えて

コーヒー