

雪月華

コース

SETSUGEKKA

和洋中 個人盛

- 前菜盛合わせ
(カリフラワーのムース シーフードのカクテル マンゴソース)
- ナマコボン酢
- 刺身3種盛合わせ 鮪・北寄貝・ホタテ
- キンキ塩焼き
- ごはん すし飯にウナギのかば焼きのせ
- 鱈の味噌粕鍋
- 小川原湖牛の赤ワイン煮込み アピオスと色々野菜
- 鶏むね肉の豆鼓炒め

お一人様 **6,500円**
(税・サービス料込み)



白 姫

SIRAHIME

お一人様 **5,500円**
(税・サービス料込み)

和洋中 卓盛

- 洋風前菜4種盛合わせ
(甘エビのチーズ和え・サーモンロール
チキンのテリーヌ・鶏むね肉の生ハム)
- 数の子の北海道

- 刺身3種盛合わせ 鮪・鯛・カンパチ
- 牛すき鍋
- ごはん 穴子天井
- 合鴨のステーキ ボイルポテト/レフ風味ソースポアブル
- エビの中華風クリーム煮



雪 花

SEKKA

お一人様 **5,000円**
(税・サービス料込み)

和洋中 卓盛

- 中華前菜3種盛合わせ
(広東臘腸・磯つぶの甘辛煮・クラゲの酢の物)
- あんこう共和え

- 浅利ワサビ酢味噌
- 寿司盛合わせ 鮪・金目鯛・真ツブ
- 海老と穴子の天ぷら サラダ仕立て
- メタイのポアレ香草パン粉焼き 春菊のパンブランソース
- 山崎ポークロースのグリル リンゴとシュレーベンソース

樹 氷

コース

JUHYOU

和洋中 卓盛

- 和風前菜3点盛合わせ
(カキ豆腐・生干しニンニク照り焼き・カニ磯部揚げ)
- 鴨おろしボン酢
- あみ茸と山くらげ炒め煮
- いなりと太巻き 盛合わせ
- 赤海老のムニエル 白身魚のロール 春菊のパンブランソース
- イカのXO醤炒め
- 豚ヒレ肉のポアレ タップナードソース

お一人様 **4,500円**
(税・サービス料込み)

