

雪月華

Setsubukka

お一人様

6,500円

(税・サービス料込み)

— 和洋中 個人盛 —

- ◆洋前菜(枝豆のプラマンジェにホテルイカ赤ワイン漬け・フォアグラテリーヌのカナッペ・アンスビバターのミルフィーユ・豚角煮のテリーヌ)
- ◆アンコウの共和え 白髪葱
- ◆寿司 ホタテ・炙りサーモン・数の子
- ◆カニ鍋 色々野菜
- ◆刺身三点盛り 鮪・ハマチ・牡丹海老
- ◆銀鱈 柚庵焼き
- ◆牛ヒレのステーキ ミックスキノコのソテー添え
- ◆イペリコ豚の黒胡椒炒め



白姫

Sirahime

和洋中 卓盛
お一人様

5,500円

(税・サービス料込み)

- ◆洋前菜(枝豆のプラマンジェにコリコリいかの抹茶ジュレ・豚角煮ゼリーのテリーヌ・海老クリームカナッペ)
- ◆鮭の飯寿司
- ◆寿司 赤魚・酒蒸し帆立・穴子
- ◆刺身三点盛り 鮪・紋甲烏賊・サーモンの昆布のせ
- ◆鶏つくね塩ちゃんこ 野菜色々
- ◆牛ロースのステーキ ごぼうの赤ワイン煮
- ◆海老と卵の醤油味のうま煮



雪花

Sekka

和洋中 卓盛
お一人様

5,000円

(税・サービス料込み)

- ◆和前菜(帆立酒盗和え・数の子の水晶・蟹カステラ)
- ◆ちらし寿司
- ◆合鴨の竜田揚げ
- ◆白身魚と舞茸蒸し
- ◆きのこトウモロコシのクリームパスタ
- ◆チビキの粒マスタードソース
- ◆イペリコベジョータ豚のポアレりんごチャツネのせ

樹氷

Tsuyou

お一人様

4,500円

(税・サービス料込み)

— 和洋中 卓盛 —

- ◆なら茸当座煮
- ◆ちらし寿司
- ◆蒸し鶏 山葵トド和え
- ◆白子馒头
- ◆白身魚の帆立ムースファルシー 西京味噌バターソース
- ◆イペリコ豚とこんにゃくの甘辛醤油煮
- ◆チキンとベーコンのトマトソース煮 オニオンクリームソースかけ

