

Setsugekka

◆ 雪月華 ◆

お一人様 **6,500円**

(お料理のみ、税・サービス料込み)

— 和洋 個人盛 —

- ◆ ホタテ・甘海老とホヤのタルタル
いくらとキャビアヌ添え
- ◆ 鯨の煮凝り
- ◆ 造り/鮓・カンパチ・帆立
- ◆ フグ鍋 湯葉団子 色々野菜
- ◆ フカヒレ茶碗蒸し
- ◆ 牛フィレとフォアグラの
ロシーニ トリュフのソース
- ◆ 豚肩ロースと野菜のXO醬炒め
- ◆ 寿司/
鮓・金目鯛・蟹・ツブ・穴子



Shirahime

◆ 白姫 ◆

お一人様 **5,500円**

(お料理のみ、税・サービス料込み)

— 和洋 卓盛 —

- ◆ 金目鯛のスモーク・イダコの
イタリアンマリネ・メキシカン
アリメット
- ◆ 烏賊雲丹和え
- ◆ 造り/鮓・ハマチ
- ◆ 鴨つくね鍋 色々野菜
- ◆ ラムショルダー (カルビ) の
ステーキ 温野菜添え
- ◆ 海老とアビオスの塩炒め
- ◆ 寿司/鮓・海老・鰻炙り

Juhyou

◆ 樹氷 ◆

お一人様 **4,500円**

(お料理のみ、税・サービス料込み)

— 和洋 卓盛 —

- ◆ 松前漬け
- ◆ 鶏タタキ ベビーリーフ添え
- ◆ 海鮮湯葉包み 里芋・梅麩・青味
- ◆ メヌケのサフラン風味の蒸し焼き
- ◆ ミートローフのベーコン巻き
デミグラスソース
- ◆ 烏賊の台湾風海鮮ソースかけ
- ◆ 寿司/
炙りサーモン・助宗鰯・酒蒸し帆立

