

2025 秋(10月～12月)のご宴会メニュー表

6,500円税込(洋コース)

7,500円税込(洋コース)

8,500円税込(洋コース)

冷前菜

サーモンのマリネ 山葵ソース

サーモンのマリネ 山葵ソース

カンパチのカルパッチョ

温前菜

—

鶏手羽元のスペアリブ香草焼き

鶏手羽元のスペアリブ香草焼き

スープ

かぼちゃのポタージュ

かぼちゃのポタージュ

紫芋のポタージュ

パン

焼きたてパン

焼きたてパン

焼きたてパン

魚料理

カサゴのフリット トマトソース

カサゴのフリット ブイヤベースソース

サーモンのアンクルート ヴァンブランソース

肉料理

鶏モモ肉のペルシヤード デミグラスソース

豚肉の柔らかトマト煮込み

牛ロースのグリエ キノコソース

(+1000円で国産牛ロースに変更)

デザート

りんごと蜂蜜のジュレ

チョコレートのパンナコッタ

ガトーマロン シャンティ添え

6,500円税込(和洋コース)

7,500円税込(和洋コース)

8,500円税込(和洋コース)

先付

先付け2種

先付け2種

先付け2種

冷前菜

お造り2種

お造り3種

(+600円で5種盛りへ変更)

お造り3種

(+600円で5種盛りへ変更)

温前菜

—

鶏手羽元の旨煮 木の芽の香り

鶏手羽元の旨煮 木の芽の香り

魚料理

カサゴのフリット トマトソース

カサゴのフリット ブイヤベースソース

サーモンのアンクルート 生海苔ソース

肉料理

鶏モモ肉のペルシヤード デミグラスソース

豚肉の柔らかトマト煮込み

牛ロースのグリエ キノコソース

(+1000円で国産牛ロースに変更)

食事

ちりめん山椒のご飯
お吸い物

ちりめん山椒のご飯
お吸い物

ちりめん山椒のご飯
お吸い物

デザート

りんごと蜂蜜のジュレ

チョコレートのパンナコッタ

ガトーマロン シャンティ添え