

\*\*\* 春の和洋折衷 \*\*\*

~~ 春の会席 ~~

【三千八百円コース】

- 前菜 季節の前菜
- スープ 季節野菜のスープ
- 向付 本日の鮮魚二種盛
- 蒸物 季節の蒸し料理
- 焼物 鱒のバター香草ソテー
- 揚物 旬野菜と海老の天麩羅
- 食事 季節のご飯
- 水物 季節のデザート

《三千八百円会席》

- 前菜 季節の前菜
- 向付 本日の鮮魚二種盛
- 椀物 季節の吸物
- 煮物 季節の蒸し料理
- 焼物 鱒の柚庵焼き
- 揚物 旬野菜と海老の天麩羅
- 食事 季節のご飯
- 水物 季節のデザート

【五千三百円コース】

- 前菜 季節の前菜盛合せ
- 椀物 季節野菜のスープ
- 向付 本日の鮮魚二種盛
- 蒸物 季節の蒸し料理
- 焼物 和牛ハンバーグ
- 揚物 旬野菜と海老の天麩羅
- 食事 季節のご飯
- 水物 季節のデザート

《五千三百円会席》

- 先付 季節の和え物
- 前菜 季節の前菜盛合せ
- 向付 本日の鮮魚二種盛
- 椀物 季節の吸物
- 焼物 鱒の柚庵焼き
- 煮物 筍と鳴門若布の煮物
- 揚物 旬野菜と海老の天麩羅
- 食事 季節のご飯
- 水物 季節のデザート

【七千四百円コース】

- 前菜 季節の前菜盛合せ
- 椀物 季節野菜のスープ
- 向付 本日の鮮魚三種盛
- 蒸物 蟹と野菜のフラン
- 魚料理 本日の鮮魚
- 肉料理 ローストビーフ
- 揚物 揚げ海老真丈と筍天麩羅
- 食事 季節のご飯
- 水物 季節のデザート二種

グレービーソース

《七千四百円会席》

- 先付 季節の和え物
- 前菜 季節の前菜盛合せ
- 向付 本日の鮮魚三種盛
- 椀物 季節の吸物
- 焼物 本日の鮮魚
- 煮物 筍と鳴門若布の煮物
- 揚物 揚げ海老真丈と筍天麩羅
- 酢物 蟹身と寄もずくの  
緑酢掛
- 食事 季節のご飯
- 水物 季節のデザート

— 春の洋食コース —

< 3,800円 コース >

- 季節のオードブル
- 春野菜のスープ
- 本日の鮮魚のカルパッチョ
- 菜花とポテトサラダ
- 三元豚ロースト 梅肉ソース
- 春キャベツのパスタ
- 季節のデザート

< 5,300円 コース >

- 季節のオードブル盛合せ
- 春野菜のスープ
- 本日の鮮魚のカルパッチョ 2種
- 季節野菜のフラン
- 鱒のバター香草ソテー
- 和牛ハンバーグ
- 春キャベツと筍のパスタ
- 季節のデザート・コーヒーor 紅茶

< 7,400円 コース >

- 季節のオードブル盛合せ
- 春野菜のスープ
- 本日の鮮魚のカルパッチョ3種
- 蟹と野菜のフラン
- ローストビーフ・グレービーソース
- 桜鯛のバター香草ソテー
- 帆立貝柱のフリッター 梅肉ソース
- 春キャベツとアンチョビのパスタ
- 季節のデザート・コーヒーor 紅茶

※仕入れの状況等により、食材が変更になる場合がございます。ご了承下さいませお願い申し上げます。  
 ※ご予約は、利用日の3営業日前までにお申込下さい。  
 ※四名様以上のご予約をお願い致します。

# ～春のビュッフェパーティーメニュー～ (一例)

3,400円より (1名様)

《20～30名様の料理内容になります。(立食、着席対応)》  
～～お料理はご予算に応じて承ります。～～

\*\*\*Menu\*\*\*

サーモンカルパッチョ バジルソース

チーズと生ハム

枝豆

春の彩りサラダ

わかさぎのエスカベッシュ

鰯焼物

海老の天ぷら

若鶏のトマト煮

豚角煮

本日の麺料理

握り寿司

季節のフルーツ盛り合わせ

※ 人数、仕入れの都合によりメニューの内容が変更する場合がございます。

## ～フリードリンクプラン～

### 1,650円コース

瓶ビール、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク

### 1,950円コース

瓶ビール、焼酎、レモンサワー、ウイスキー、ワイン  
日本酒、梅酒、ノンアルコールビール、ソフトドリンク

各コース共に4名様以上、120分飲み放題のサービスとなります。  
(お部屋のご利用時間は2時間30分です。)