

本館メニュー

洋食料理 4,400円(税込)コース

- オードブル盛り合わせ ～チーズタルト～
やわらかポークのハニーマスタード 蒸し鶏のバジルソース添え
- 洋風御造り ～スダチ香るドレッシング～
- 魚介煮込み "ブイヤベース風" ～白魚、ムール、エビetc～
- 牛肉のステーキ ～温野菜とポテトピューレ添え～
- 洋食屋さんのふわふわオムライス ～デミグラスソースと共に～
- ブティケーキとフルーツ2種

和洋折衷料理 A 5,500円(税込)コース 洋食メインのメニューです

- オードブルバリエ4種 ～チーズタルト～
タコの柔らか煮 やわらかポークのハニーマスタード 蒸し鶏
- 洋風お造り ～魚介3種、スダチ香るドレッシング～
- 揚げ物盛り合わせ ～エビ、鶏、イカリング、カキフライ～
- 牛肉のステーキと野菜のグリル添え ～バルサミコソースと共に～
- 五目炊き込みごはん
- ゆばと山菜の吸い物
- ブティケーキとフルーツ2種

和洋折衷料理 B 5,500円(税込)コース 和食メインのメニューです

- オードブルバリエ4種 ～チーズタルト～
タコの柔らか煮 やわらかポークのハニーマスタード 蒸し鶏
- お造り3種盛り合わせ～カンパチ、マグロ、イカ～
- 天ぷら4種 ～エビ、丸十、青味野菜～
- ローストビーフの和風サラダ仕立て ～生姜醤油ソース～
- 五目炊き込みごはん
- ゆばと山菜の吸い物
- フルーツ3種

和洋折衷料理 A 6,600円(税込)コース 洋食メインのメニューです

- オードブルバリエ4種 ～卵のタルト～
タコ、魚のエスガベッシュ やわらかポーク 蒸し鶏
- 洋風お造り ～3種盛り スダチの香り～
- 生ハムとローストビーフの シーザー風サラダ仕立て
- エビとサーモンの宝楽焼き ～白菜とベーコンのクリームソース仕立て～
- 牛肉のステーキと野菜のグリル ～赤ワインソースと共に～
- 五目炊き込みごはん
- エビと山菜の吸い物
- ブティケーキとフルーツ2種

和洋折衷料理 B 6,600円(税込)コース 和食メインのメニューです

- 前菜5種盛り合わせ ～チーズタルト～
タコ、魚の南蛮 焼豚風 蒸し鶏
- お造り3種盛り ～カンパチ、マグロ、イカ～
- 白身魚の宝楽焼き ～旬野菜～
- 茶碗蒸し ～エビ、銀杏、鶏、穴子 etc～
- 牛肉ステーキの和風サラダ仕立て ～生姜醤油ソース～
- 五目炊き込みごはん
- エビのつみれと山菜の吸い物
- ブティケーキとフルーツ2種

洋食料理 11,000円(税込)コース

- オードブル アソート5種 ～チーズ卵のタルト～
エビのフリット スイートソース スモークサーモンのマリネ
ローストビーフクレソン巻き タコのやわらか煮
- 真鯛と魚介のカルパッチョ ～特製柑橘ソース～
- クラムチャウダースープ
- オマール海老と帆立 ～洋風残酷焼き～
- 生ハムと温度卵のサラダ仕立て ～彩り豊かな一皿～
- 国産和牛ステーキとフォワグラのステーキ ～香り豊かなソースと共に～
- パン バゲット
- デザート2種
- 季節のフルーツ

※料理内容は、季節や仕入れに状況により一部変更する場合がございます。

別館メニュー

洋食料理 4,400円(税込)コース

- スモークワインポークとヴィアンド(コールドミート) フレッシュサラダ添え
- 新鮮魚介のカルパッチョ風 お造り盛り合わせ
- アトランティックサーモンのエビのムニエル アスパラ飾り
- チキンフリットカルボナーダソース
- カット牛ロースのステーキ 彩野菜とばれいしょ添え
- 欧風シーフードピラフ
- ほうれん草と卵の野菜スープ
- デザートとフルーツ

中華料理 4,400円(税込)コース

- 中華前菜 3種
- 蟹肉とエノキ入りふかひれスープ
- 大エビの四川風甘辛炒め
- 春巻き、唐揚げ、揚げ焼売盛り合わせ
- スプーンで食べる 特大小籠包
- 酢豚
- 五目炒飯
- 揚げゴマ団子

和洋中折衷料理 A 5,500円(税込)コース 洋食メインのメニューです

- 海鮮入りとろみスープ
- 唐揚げと春巻き盛り合わせ
- 大エビのチリソース
- 花畑風シーフードカクテル サラダ仕立て (サーモンとセイイカのスモーク 帆立と小エビ)
- 海老と旬野菜のパパールディップソース アスパラ添え
- カツオのあぶり トマト風味のおろしポン酢
- 牛ロースのカットステーキ 彩り野菜とばれいしょ添え
- 江戸前寿司 (にぎりとお巻き)
- デザート3種

和洋中折衷料理 B 5,500円(税込)コース 中華メインのメニューです

- 海鮮入りとろみスープ
- 大海老のチリソース煮 彩野菜と花巻き添え
- スプーンで食べる特大小籠包
- 桂林特製 香港風酢豚
- 五目炒飯
- プリのお造り
- サーモンとムール貝のクリームパスタ
- 牛ロースのカットステーキ フレッシュサラダと彩野菜
- 茶碗蒸し
- 揚げゴマ団子

和洋中折衷料理 A 6,600円(税込)コース 洋食メインのメニューです

- 蟹肉とエノキ入りフカヒレスープ
- 大エビのチリソース煮 彩り野菜と花巻き添え
- 鯛の麒麟蒸し
- ホッキ貝とズワイガニのカクテル (小鉢盛り)
- タスマニアサーモンとプリの カルパッチョ風お造り
- フリカッセ・ド・ヴィライユ ガラムマサラ風味
- 牛ロースのカットステーキ ばれいしょとカラフルな温野菜添え
- 江戸前寿司
- デザート、フルーツ 4 種盛り

洋中折衷料理 B 6,600円(税込)コース 中華メインのメニューです

- 蟹肉とエノキ入りフカヒレスープ
- 春巻き、唐揚げ、揚げ焼売盛り合わせ
- 大エビのチリソース煮 彩り野菜と花巻き添え
- スプーンで食べる特大小籠包
- 五目炒飯
- ホッキ貝と帆立のカルパッチョ風 サラダ仕立て スモークサーモン添え
- 赤魚と冬野菜のクリームソース グラタン風
- 牛ロースのカットステーキ フレッシュサラダと彩り野菜
- デリシャスポークのカルボナーダスープ
- 冷たいデザートと揚げゴマ団子

洋食料理 11,000円(税込)コース

- 手造りスモークサーモンと真鯛の手毬 天使のエビ飾り カルパッチョ風
- オニオングラタンスープ
- オマール海老のグラチネとエルドラド イカ墨のリゾット添え
- 白身魚の道明寺蒸し わかめと本ズワイガニ飾り
- 黒毛和種のサーロインロースと イベリコポークの陶板焼き 旬野菜一式
- プロシュートサラダ
- 江戸前握り寿司
- 鴨南蛮そば
- デザートバリエ

中華料理 11,000円(税込)コース

- 伊勢海老入り前菜盛り合わせ
- 上海ガニ味噌入りフカヒレスープ
- トリュフ香る特大小籠包
- 鮑と大海老のあっさり強火炒め
- 国産和牛バラ肉の柔らか煮込み
- カニ肉とXO醤の炒飯
- 特製デザート盛り合わせ