

中国料理(卓盛り)

ふかひれスープ 本目の点心 海老のチリソース

中華前菜盛り合わせ「豚肉と季節野菜の柚子胡椒炒め ずわい蟹入り餡かけおこげ 本日のデザート

和洋折衷(卓盛り)

和前菜三種盛り合わせ スパニッシュオムレツ 鰆の丹波焼き 白身魚のムニエル

コックオウヴァン 茶蕎麦 本日のデザート

通常 ¥6,500 補助券使用で

¥4,500

和洋折衷 (コース)

和前菜四種盛り合わせ

ポテトとチリミートのグラタン

鮪と烏賊の御造り

サーモンのパネ ソースタルタル

牛頬肉の赤ワイン煮込み お1人様¥7,500

炊き込み御飯 味噌汁

本日のデザート

補助券使用で 5.50C フレンチ (コース)

オードブル盛り合わせ

ポテトとチーズミルフィーユ ソースポルト

マッシュルームのクリームスープ パイ包み

真鯛のポワレ地中海風

☆牛フィレ肉のステーキ ☆どちらかお選びください。

☆牛頬肉の赤ワイン煮込み

本目のデザート / パン・コーヒー

和会席

前菜四種盛り合わせ

御椀

造里

焼物

煮物

食事 甘味

補助券使用で ¥6.500

通常 お1人様¥8,500



前菜三種盛り合わせ 河豚の刺身 河豚の唐揚げ 河豚鍋

食事 (雑炊)





先付け三種盛り合わせ 御造り

燒物

関東風和牛すき焼き

食事(うどん)



通常 ¥11,000 補助券使用で

49.000

*写真はイメージです。

飲み放題



Α

- ・ビール

- ・ウィスキー
- ・日本酒
- ・白ワイン
- お1人様 2,90
- コース

В

- ・ビール
- ・ウィスキー ・日本酒
- ・焼酎 ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・冷酒
- ・ノンアルコールビール
- ・オレンジジュース・烏龍茶
- ・ジンジャエール



- - ・烏龍茶
- ・焼酎
- ・ノンアルコールビール・オレンジジュース
 - ・ジンジャエール

- ●各ブランともご利用は2時間となります。また、10名機より承ります。 ●ご利用の7日前までにご予約ください。 ●記載のお料理は仕入れの状況により変更となる場合がございます。