

2019年～2020年 年末年始メニューコース(12/28～1/5)

【 和御膳 3,000円 】

- 【八 寸】 季節の3種盛り
- 【向 付】 お造り3種盛
- 【小 鍋】 寄せ鍋
- 【蒸 物】 季節の茶碗蒸し
- 【揚 物】 天婦羅
- 【飯 物】 季節のご飯物・赤出汁・香の物
- 【甘 味】 季節のデザート



【 中華御膳 3,000円 】

- 前菜盛合わせ
- 自家製焼売
- フカヒレスープ
- 海老チリ
- 魚と野菜の揚物 油淋ソース
- 帆立 中華風カルパッチョ
- 麻婆豆腐
- ご飯
- デザート



【 洋御膳 3,000円 】

- 前菜盛合わせ
- びん長マグロのカルパッチョ
- オニオンスープ
- キノコと帆立のブルギニオン
- 海藻サラダ
- ビーフシチュー クルトン添え
- 白身と海老フライ タルタルで
- ご飯・香の物
- デザート



※メニュー内容が季節・天候等により変更になる場合がございます 上記金額は税サ別です