ベーシックプラン 8品 | 1名様 ¥6,800

鮪の炙り叩き ロメスコソース

北海道産豚肉とパセリのテリーヌ

スモークサーモン レモン ケッパー

パルマンティエ風ポテトのポタージュ ベーコンの香り

白身魚のヴァプール ドライベルモットクリームソース

チキンのロースト グランヴヌールソース

牛肉のポワレ 温野菜添え グリーンペッパーソース

冷製山菜そば

シャーベット

コーヒー





スタンダードプラン 8品 | 1名様 ¥8,000

かんぱちのマリネ アンショワイヤードソース

北海道産豚肉とパセリのテリーヌ

サーモンのマリネ グラブラックスソース

コンソメロワイヤル 洋風茶碗蒸し

すずきのヴァプール サフランクリームソース

チキンのロースト ミルティーユソース

国産牛肉のポワレ 温野菜添え シャスールソース

冷製おろし蕎麦

シャーベット

コーヒー





アゴーラプラン 8品 | 1名様 ¥10,000

鰤の炙り サフランマヨネーズソース

北海道産豚肉とパセリのテリーヌ

スモークサーモンの紅白なます添え

金粉入り銀餡かけ茶碗蒸し

真鯛のポワレ デュグレレソース

鴨肉のロースト ミルティーユソース

国産牛フィレ肉のポワレ 温野菜添え マデラワインソース

冷製おろしそば

チーズケーキ

コーヒー





ラグジュアリープラン 8品 | 1名様 ¥12,500

鰤のマリネ カラスミかけ グリビッシュソース

国産牛肉のローストビーフ レフォールクリーム添え

オマール海老のカクテル マスイクラ添え

茸のコンソメスープ パイ包み焼き

真鯛と帆立貝のヴァプール エミュルジョン トリュフクリームソース

鴨肉のロースト ビガラードソース

国産牛フィレ肉のポワレ 温野菜添え マルサラワインソース

冷製山菜そば

バニラアイスクリーム

コーヒー





花プラン 10品 | 1名様 ¥6,800

串刺し(鶏松風、胡瓜、海老) 結び串

スモークサーモンのなます

剥き浅利、とり貝の酢味噌かけ

ほうれん草としめじの柚子胡椒浸し

お造り(鮪、鳥賊) あしらい一式

蛸と小芋の煮物

鮮魚の味噌幽庵焼き、しし唐

海老天ぷら 野菜2種

茶碗蒸し

山菜そば

ちらし寿司

季節のシャーベット



鳥プラン 11品 | 1名様 ¥8,000

串刺し(鶏松風、胡瓜、海老) 結び串

スモークサーモンのなます

ほうれん草としめじの柚子胡椒浸し

お造り(鯛、鳥賊) あしらい一式

鮮魚の味噌幽庵焼き、手綱黄身寿司、しし唐

海老天ぷら 野菜2種

蛸と小芋の煮物

豚角煮(大根、丁字麩、ミニ青梗菜)

浅利の酒蒸レバター風味

鰊そば (刻み葱)

ちらし寿司(高野豆腐、人参、椎茸)

バニラアイスクリーム





風プラン 12品 | 1名様 ¥10,000

鴨、胡瓜、海老の串さし

スモークサーモンのなます

お造り(鯛、鮪、甘海老、あしらい一式)

しめじとほうれん草の柚子胡椒浸し

和風蒸し鶏サラダ(水菜、柴漬け、塩昆布、ごま油)

海老天ぷら 野菜2種

鮮魚の味噌柚庵焼き、手綱黄身寿司、しし唐

おでん(海老つみれ、大根、一口飛竜頭)

浅利の酒蒸レバター風味

鰊そば(刻み葱)

ちらし寿司(高野豆腐、人参、椎茸)

茶碗蒸し銀餡かけ

ガトーショコラと季節のフルーツ飾り





月プラン 11品 | 1名様 ¥12,500

鴨、胡瓜、とこぶしの串さし

半熟玉子の雲丹のせ

穴子一本寿司

お造り(鯛、鮪、湯引き海老、あしらい一式)

和風蒸し鶏サラダ(水菜、柴漬け、塩昆布、ごま油)

鮮魚の味噌柚庵焼き、手綱黄身寿司、しし唐

ふぐと野菜の天ぷら

牛フィレ肉の香味だれ焼き

おでん(海老つみれ、大根、一口飛竜頭)

鰊そば(刻み葱)

握り寿司3貫(海老、鮪、鳥賊) 【国産米】

旬のフルーツを使用した特製ムースケーキ

