

名古屋ガーデンパレス

50周年記念特別コース



冷前菜 真鯛のカルパッチョ仕立てフレンチキャビア添え
醤油風味のハーブソース

温前菜 フォワグラと椎茸の揚げ出し仕立て
大根おろしと和風餡の香りを添えて

スープ 小海老とフランの取り合わせ

魚料理 舌平目とイカのムースのシャルロット仕立て
青紫蘇風味のソース グラタンスタイル

口直し レモンシャーベット

肉料理 牛フィレ肉のグリルとビーフプレゼの取り合わせ
季節の温野菜を添えて

留料理 鮭とイクラの親子丼スタイル 吸物 香の物

デザート ほうじ茶プリンと黒蜜アイス小倉添え
コーヒー又は紅茶

