

和食会席

組肴	海老・穴子握り寿司 蛸烏賊 たらノ芽 雪ノ下 一寸豆蜜煮 紅心大根 隠元 スナッパえんどう パイン グレープ ラズベリー 胡瓜ソース 飛子
吸物	筍真丈 蕨 花びら人参
差味	季節の三種盛り 妻一式
焼肴	鱈露味噌焼き 花蓮根 菜の花
温物	甘鯛桜蒸し 鶯餡
強肴	牛しゃぶ 牛肉 野菜 春雨 ポン酢
御飯	桜海老炊き込み御飯
香物	季節物二種
留椀	あおさ海苔 三つ葉
水物	塩キャラメルプリン 桜餅

洋食コース

オードブル①	海老のマリネと ワカモレのブルスケッタ
オードブル②	スモークサーモンと コンディメント パテドカンパーニュとピクルス ローストビーフ 牛蒡サラダ
スープ	白菜と浅蜷のポタージュ クリスピーベーコン添え
魚料理	鯛のソテー 白葱の煮込み添え 柚子風味のクリームソース
肉料理	牛フィレ肉のグリル 根菜の取り合わせ コンソメ仕立て
デザート	ガトーと 季節のフルーツ盛り合わせ
パンとバター	
コーヒー	

和洋折衷会席

組肴	桜豆腐 蛸烏賊酢味噌掛け 菜の花辛子浸し 川海老艶煮 公魚南蛮漬け
前菜	パテドカンパーニュ ピクルス添え
差味	季節の三種盛り 妻一式
焼肴	ポークロインのコンフィと パンチェッタベーコンの取り合わせ りんごと共に
温物	甘鯛桜蒸し 鶯餡
御飯	桜海老炊き込み御飯
香物	季節物二種
留椀	あおさ海苔 三つ葉
デザート	栗のガトー
コーヒー	