

和食会席

組肴	穴子・河豚握り寿司 浅利時雨煮 たらこの芽 公魚香梅煮 蛸烏賊黄身辛子和え スナッフえんどう 桜豆腐 川海老艶煮
吸物	蛤真丈 蕨 花びら人参
差味	季節の五種盛り 妻一式
焼肴	鯖落味噌焼き 豆腐の田楽 菜の花辛子浸し
温物	鮎並吉野煮 芽キャベツ 桜麩 青味
強肴	牛ヒレステーキ 添え野菜
御飯	桜海老と筍の炊き込みご飯
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

冷製オードブル	4種のアミューズプレート 海老とアンディーヴ ローストビーフと百合根 帆立のマリネとズッキーニ 生ハムとピクルス
温製オードブル	鴨のソテー 林檎のブレゼを添えて レーズンソース
スープ	蒸し鮑とビーツのポタージュ
魚料理	金目鯛のソテーと 三河一色産鰻の取り合わせ サフランソース
肉料理	牛フィレ肉のロッシェニスタイル 季節の温野菜を添えて
デザート	ガトーの盛り合わせ 季節のフルーツ添え
パンとバター	
コーヒー	

和洋折衷会席

旬菜	穴子・河豚握り寿司 浅利時雨煮 たらこの芽 公魚香梅煮 蛸烏賊黄身辛子和え スナッフえんどう 桜豆腐 川海老艶煮
前菜	パテドカンパーニュ ピクルス添え
吸物	蛤真丈 蕨 花びら人参
差味	季節の五種盛り 妻一式
焼肴	牛フィレ肉のグリル ソイソース 季節の温野菜を添えて
温物	白魚 蛤 鍋 筍 若布 蓴
御飯	桜海老と筍の炊き込みご飯
香物	季節物二種
留椀	あおさ海苔 三つ葉
デザート	キャラメルのムース
コーヒー	