

## 和食会席

組 肴	穴子・河豚握り寿司 浅利時雨煮 たらの芽 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ーニスタイル 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 蒟
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	キャラメルのみース
コーヒー	