

和食会席

| | |
|----------------|---|
| 組肴 | 海老・穴子握り寿司 鮫肝酢味噌和え たららの芽 雪ノ下 菜の花 紅心大根 スナッフえんどう 隠元 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 | 鱈蒚味噌焼きと豆腐の田楽 |
| 温物 | 新玉葱と穴子 湯葉 銀餡 |
| 強肴 | 牛もも肉炙り 添え野菜 梅醤油 |
| 御飯 香物 留椀 | 桜海老炊き込みご飯 季節物二種 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 鰹のカルパッチョ ローストビーフ 帆立のマリネ モルタデッラハムとピクルス |
| 温製オードブル | 鯛のソテーきのこ添え マルサラソース |
| スープ | 松茸のコンソメスープ パイ包み焼き |
| 魚料理 | 鱈と鰻のソテー ほうれん草と共に 柚子風味のクリームソース |
| 肉料理 | 牛フィレ肉のグリル ポルチーニソース 季節の野菜を添えて |
| 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

| | |
|----------------|---------------------------------|
| 前菜 | パテドカンパーニュ ピクルス添え |
| 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 | 鱈蒚味噌焼きと豆腐の田楽 |
| 焼肴 | インジェクションビーフのグリル ソイソース |
| 温物 | 新玉葱と穴子 湯葉 銀餡 |
| 御飯 香物 留椀 | 桜海老炊き込み御飯 季節物二種 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 | |