

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	