

## 和食

- 先付 桜豆腐 とろろ 飛子  
鮫肝酢味噌和え
- 差味 鮮魚三種盛り
- 焼物 鯛桜葉包み焼き  
花蓮根 天豆
- 強肴 牛ステーキ (インジェクション肉)  
添え野菜
- 揚物 海老天麩羅 野菜二種
- 酢物 烏賊水雲酢和え  
梅人参 短冊胡瓜 針生姜
- 御飯 海鮮太巻き
- 水物 季節の果物三種

## 洋食

### 冷製料理

- フォワグラのムース ナッツ添え  
ローストビーフ グリビッシュソース  
スモークサーモン コンディメント添え  
鮪のマリネ アボカド添え  
コンビネーションサラダ  
ミックスサンドイッチ

### 温製料理

- 牛フィレ肉のグリル マスタードソース  
鯛のソテー デュグレレソース  
鴨のソテー ガーリックソース  
シーフードパスタ トマトスープスタイル

### デザート

- プチケーキ  
コーヒー

## 和洋折衷

### 和食

- 先付 桜豆腐 鮫肝酢味噌和え  
浅利信州和え

- 差味 鮮魚三種盛り

- 焼八寸 鯛桜葉包み焼き 季節進上  
桜麩 蛍烏賊 筍土佐煮  
菜の花 芽蓮根

- 御飯 太巻き寿司

### 洋食 (冷製料理)

- ローストビーフ グリビッシュソース  
チキンのバジル風味 パスタ添え  
ミックスサンドイッチ

### 洋食 (温製料理)

- グリルビーフ オニオンソース  
白身魚と帆立のソテー トマトソース

### 洋食 (デザート)

- プチケーキ コーヒー