

French Japone



名古屋ガーデンパレス 50周年記念料理

フレンチジャポネ

¥16,940 (税サ込)

MENU

- 冷前菜 長芋とマグロのミルフィーユ見立て
ポン酢ジュレ山葵和野菜と共に
- 温前菜 甘鯛の若狭焼とドライトマトともち麦のアンサンブル
大根のピューレを添えて
- スープ 三河湾産の浅蛸と海老の洋風進上の椀仕立て
- 魚料理 オマール海老と帆立貝柱の道明寺と青さのフリット
小野菜とブロッコリーのクラッシュと共に
- ソルベ 柚子のシャーベット
- 肉料理 三河和牛フィレ肉のロースト
茸のラグーを添えて マデラソース 季節の温野菜
- 御飯 三河一色産鰻蒲焼のミニ丼 吸物 香の物
- デザート 西尾抹茶のムースと求肥のコラボレーション
季節の県産フルーツの取り合わせ
- コーヒーまたは紅茶 小菓子を添えて

Japanese



名古屋ガーデンパレス 50周年記念料理

おもてなし会席

¥16,940 (税サ込)

MENU

- | | |
|----|---|
| 祝肴 | かくや和え 季節豆腐 蛸柔煮 蛤黄身焼 姫慈姑
卵かすてら 数の子土佐塗し 添え物一式 |
| 吸物 | 蟹進上 貝割れ 椎茸 鶴大根 梅人参 |
| 造里 | 鮪 鯛 ぼたん海老 妻一式 |
| 焼物 | 季節魚西京焼き 鮑 紅白あすばら |
| 強肴 | 牛肉フィレスステーキ 野菜添え |
| 煮物 | 金目鯛煮付け ズッキーニ 椎茸 針生姜 |
| 御飯 | 握り寿司三種 (鮪 福<キャビア> サーモン)
烏賊呂焼 筍 牛蒡 法菜 ヤングコーン ガリ |
| 止椀 | なめこ 和布 三ッ葉 |
| 水物 | プリン 果物 饅頭 |