

A Plan ¥9,500

✕ マークは料理長のいちおしです

【卓盛料理】

全11品

かぶのブランマンジェ 葉のクーリーソースと生ハム添え

鰯の炙り みかんポン酢のジュレソース

カリフラワーの茶わん蒸し みぞれ餡かけ

✕ タラの油淋鶏風 赤パプリカのソース

ベーコンと冬野菜のローストサラダ バーニャカウダーソース

白身魚の幽庵焼き 柚子と菊花の白だし餡

✕ 牛肩ロースのすき煮仕立て

鶏牛蒡の炊き込みピラフ

香味野菜のコンソメスープ

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

<冷製料理>

✕ かぶのブランマンジェ 生ハム添え

✕ 鰯の炙り ポン酢ジュレ 柚子胡椒風味

鶏むねのバンバンジー 食べるラー油添え

ベーコンと冬野菜のローストサラダ バーニャカウダーソース

さつまいものローストとりんごのクリームチーズサンドウィッチ

炙りしめ鯖のちらし寿司

明太とろろそば

<温製料理>

カリフラワーの茶わん蒸し みぞれ餡かけ

ベーコンとチーズのニョッキグラタン

✕ 麻婆豆腐

✕ 白身魚のムニエル もろみ味噌の焦がしバターソース

鶏モモのソテー ひよこ豆のスープカレー仕立て

豚トロと冬野菜のロースト 豆鼓とザーサイのラビゴットソース

✕ ビーフストロガノフ チーズきりたんぽ添え

オイスター五目チャーハン

<デザート>

デザート／コーヒー