

折衷コースPlan ¥13,500

和食前菜盛り合わせ

胡麻豆腐 割り醤油
栗きんとん寄せ 黒豆松葉刺し
ほうれん草ときのこのお浸し 菊花和え
合鴨ロース煮 リンゴの甲州餡
クリームチーズの麴漬け クルミの艶煮

御造里盛り合わせ

アトランティックサーモンの西京漬け サルティンボッカ 白ワインソース

巨峰シャーベット

牛サーロインのソテー 山椒の赤ワイン煮 フォンドヴォーソース

握り寿司と稲荷寿司の盛り合わせ

海老つみれの清汁仕立て

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー