

2025年 秋冬和洋折衷メニュー

前菜

炙りサーモンの翠珠山椒風味
生ハムとカマンベールのピンチョス
蒸し豚と彩り野菜のゆず醤油

小鉢

博多明太もつ南蛮和え
湯葉と平茸の紫香和え

温製料理

カレイロールの醤油香るパン粉焼き
ココナッツシュリンプのマンゴーソース
鶏きじ焼き
豚ロースの和風ロースト 味噌仕立て
チキンケバブ ヨーグルトソース
たこ唐揚げ

ライブキッチン

メキシコ牛ロースステーキ トリフ醤油ソース

お食事

巻寿司といなり寿司
すだち香る冷やしうどん

デザート

季節フルーツ

