

和洋折衷メニュー

冷製料理

和風前菜盛り合わせ

(サーモンと菜の花重ね・ふぐ白子新丈・有頭えび)

炙りサーモンのカルパッチョ仕立て 茎わさびの香り

クリームチーズの純米酒粕漬け

いずみ鯛のスモーク 菜園風

和風ローストビーフ

温製料理

帆立のムニエル 和風うにソース

低温でローストした豚ばら肉のんにく醤油

若鶏のオーブン焼き 和風山椒風味

鶏の竜田風唐揚げ

穴子ごはん

冷やし長芋千切りそば

デザート

和風ゼリー 抹茶あずき

ライブキッチン

オースト産牛サーロインステーキ トリフ醤油ソース

* 仕入状況等により一部
メニューと異なる場合がございます。

