

# 会席プラン

月会席 ..... 10,000円

和食



- |                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| 食前酒<br>緑茶梅酒         | 揚げ物<br>おこぜ唐揚げ 野菜色々 |
| 先附<br>さざえじんだ和え キャビア | 酢の物<br>鱧ちりと夏野菜     |
| 八寸<br>旬の七点盛り        | 御飯物<br>季節の炊き込みご飯   |
| 椀盛<br>すっぽん仕立て       | 香の物<br>二点盛り        |
| 向付<br>鮮魚五種盛り        | 留椀<br>鯛カマの赤だし      |
| 台の物<br>松茸入個人鍋       | 水菓子<br>フルーツの盛合せ    |
| 焼き物<br>鮎の炭火焼き       |                    |
| 替り鉢<br>フカヒレ茶碗蒸し     |                    |

※写真はイメージです。  
※写真は鮎の炭火焼きのみ5人前の盛付けイメージです。  
※市場等の事由により料理内容が一部変更になる場合がございます。

※「静」会席 5,000円、「四季」会席 8,000円、「花」会席 12,000円もございます。

フレンチコース ..... 10,000円

フレンチ



- アミューズ  
スキャンピーのマリネ・蟹入り生春巻き  
牛のクリュ、アスパラ巻き
- オードブル  
大トロ鮭のタタキ バルサミココース
- スープ  
コンソメスープ
- お魚料理  
伊勢海老のグリル 季節の野菜添え
- お口直し  
本日のソルベ
- お肉料理  
峠下牛フィレ肉とフォアグラのポワレ
- ホテルメイドパン
- デザート  
フルーツとケーキの盛合せ
- コーヒーまたは紅茶

※5,000円、8,000円コースもございます。  
※写真はイメージです。