

生年祝プラン 鳳プラン

■和食会席メニュー

食前酒	梅酒
前菜	祝肴五種盛り
吸物	甘鯛の清汁仕立て
造り	鮮魚五種盛り
多喜合せ	車海老と旬菜焼き合せ
家喜物	ロブスター素味噌焼きと牛肉角焼き
蒸物	ウニ茶碗蒸し
寿の物	季節の酢の物
止椀	合せ味噌仕立て
御飯	にぎり寿司三種
果物	季節物



和食会席イメージ

■和洋中折衷卓盛料理

箸まよひ和前菜 八種盛り

(子持ち昆布・五色膾・手綱黄身寿司・龍飛昆布巻き・旬菜胡麻酢和え・胡麻豆腐・鶏松風・小鯛の手毬寿司)

蟹味噌 旬菜 卵白のとろみ桃翠特製スープ

姿造り三種盛り (祝い鯛姿造り、鮪、セーイカ)

旬魚と旬野菜のカルトッチョ “ミラノスタイルで”

プティ牛フィレ肉の新調理法 トリュフ風味ポムピューレ添え

フォアグラのポワレ入りソースヴァンルージュ

蟹とレタスの特製チャーハン

ペストリーシェフ特製デザート

コーヒー

*季節によって内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。