

2022～2023 年 忘新年会プラン

着席コース メニュー

中國料理

特製冷菜飾り盛り  
フカヒレの白湯蒸しスープ  
車エビのチリソース  
イカとホタテの柚子風味炒め  
北京ダック  
牛ほほ肉の黒醋仕立て  
カニとレタスのチャーハン  
または  
鶏とあひるの卵黄の塩漬け入りおかゆ  
本日のデザート2種

日本料理

小鉢 小鯛笹漬け 短冊長芋 焼きえれんぎ  
菊花 煎り酒  
前菜 赤海鼠みぞれ和え  
海老東寺揚げ  
蒸し豚 香味味噌  
お椀 蟹柚子真薯 糸縷鯛 透かし大根  
軸三つ葉 梅人参（口）  
お造り 本鮪 炙り烏賊 あしらひ一式  
焼物 鱈西京焼き 花豆密煮 南瓜かすてら  
赤、黄パプリカ甘酢漬け  
強肴 揚げ甘鯛 海老芋白煮 松笠慈姑 梅麩  
絹さや 蕪庵  
食事 帆立炊き込みご飯 三つ葉  
赤出汁 ・香の物  
デザート 本日のデザート

洋食料理

サーモンマリネとアボカドのセルクル仕立て  
オレンジビネグレット  
本日のスープ  
トリュフリゾット  
真鯛ポワレ バルサミコとピストソース  
口直しシャーベット  
牛ロース肉ロースト フォワグラ添え  
マデラソース  
デザート  
プティフルール  
パン  
コーヒー または 紅茶

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。