

中華料理 (大皿)

前菜 4 種盛り
 五目フカヒレスープ
 海老の北京ソース
 白身魚の香味蒸し 葱ソース
 北京ダック
 特製柔らか黒酢豚
 五目炒飯又は帆立貝柱の中国粥
 フルーツ入り杏仁豆腐

洋食料理

アミューズ
 サーモンタルタルとワカモレ セルクル仕立て オレンジドレッシング
 本日のポタージュ
 真鯛のポワレとホタテ貝柱のソテー バルサミコとピストソース
 お口直しシャーベット
 牛リブローズロースト シャリアピンソース
 デザート
 プティフル
 パン
 コーヒー 又は 紅茶

日本料理

おもてなしの一品
 前菜 季節の三点盛り
 御椀 蟹柚子真薯 透かし大根 鱧 人参 軸菜
 お造り 本鮪 炙り烏賊 あしらい一式
 焼物 鱧西京焼き 丸十レモン煮 南瓜かすてら はじかみ 酢どり蓮根
 強肴 赤魚旨煮 里芋白煮 巻き湯葉 桜麩 ごとみ 銀餡
 食事 季節の炊き込み御飯
 止椀 赤出汁
 香の物 三点盛り
 デザート 季節のプリン