

中華料理 (銘々皿)

特製冷菜飾り盛り

フカヒレの蒸しスープ

車海老のチリソース

烏賊、帆立、野菜の塩炒め

北京ダック

柔らか牛肉の香り煮

蟹とレタスのチャーハン 又は 鶏とアヒルの塩漬け卵黄入り中国粥

本日のデザート 2種

洋食料理

アミューズ

ズワイ蟹のサラダとワカモレ キャビア添え

本日のポタージュ

トリュフリゾット

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

お口直しのシャーベット

牛リブブロスロースト レフォールソース

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 季節の五点盛り

御椀 地蛤潮仕立て とろろ昆布 人参 軸菜

お造里 本鮪 鯛 炙り帆立 あしらい一式

焼物 鱈木の芽焼き 丸十レモン煮 南瓜かすてら はじかみ 酢どり蓮根

強肴 揚げ尼鯛 里芋白煮 巻き湯葉 桜麩 ごとみ 銀飴

食事 季節の炊き込み御飯

止椀 赤出汁

香の物 三点

デザート 季節のプリン 和菓子