

日本料理



結美 Yumi

¥16,000 (税込¥17,280)

- 御祝儀肴 季節の旬彩盛りと彩り握り寿司
蟹 海老サーモン
- 御津久利 鯛の松皮造り 本鮪 間八 妻 芽物
- 御 椀 蛤素麺 椎茸 人参 ペコロス
三つ葉 柚子
- 御家喜物 和牛サイコロステーキ フォアグラ
姫人参 アスパラ 和風ソース 針葱
- 御多喜物 春…甘鯛の若竹煮
夏…冬瓜と鰻の佃かけ
秋…海老芋と穴子のきのご飯
冬…銀鯉の蕪蒸し
- 御 強 肴 鮑と海老の天婦羅 青・黄パプリカ
エリンギ プチトマト みぞれ掛け
- 御 留 椀 八丁汁
- 御 飯 御赤飯
- 香 の 物 三種盛り
- 水 の 物 静岡メロン チョコムース 抹茶ムース
マスカット オレンジ ミント

洋食料理



レモングラス Lemongrass

¥16,000 (税込¥17,280)

- アミューズの盛り合わせ
- 海の幸のゼリー寄せ パプリカソース
- 鮑と雲丹 ほうれん草のグラタン ムスリーヌソース
- コンソメスープに野菜を浮かべて
- オマールと帆立貝 蛤に野菜のリボン添えて
ヴェルモットソース
- お口直しのシャーベット
- 特選和牛フィレ肉とフォアグラのグリル
ボルチーニ茸のソース
- 季節の温野菜
- メランジェサラダ
- プチデザートの盛り合わせ
- コーヒー
- パン バター

中国料理



レクラン L'ecrin

¥16,000 (税込¥17,280)

- 福 旬の香り色とりどりオードブル盛り合わせ
- 真鯛の刺身フローラサラダ仕立て
- 牛フィレ肉のステーキ 柚子ソース
- フカヒレ姿煮込み青菜花添え
- 茶碗蒸しタラバ蟹と生うに添え
- 鮑のオイスターソース蒸し
- 伊勢海老のオープン焼き カレー風味
- 蛤の紅白おこわ
- 衣笠茸と花椎茸のスープ
- デザート盛り合わせ
- 中国茶

(税込)は消費税・サービス料込の料金です