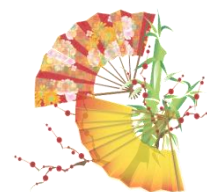




# 冬のお祝いプラン



お喜びの宴に色を添えて・・・

お料理 室料 サービス料が含まれたお得なプランです。

洋

## 6,000 円(税別)

ノルウェー産サーモンのマリネ  
香草風味

牡蠣と洋ネギのクリームスープ

竹岡産真鯛のソティ  
芽クワイ添え

お口直しのシャーベット

牛フィレ肉のポワレ  
フォアグラと共に

ケーキと季節のフルーツ

パン・コーヒー

## 8,000 円(税別)

竹岡産真鯛のカルパッチョ  
サラダ仕立て

牡蠣と洋ネギのクリームスープ

金目鯛のポワレ 芽クワイ添え

お口直しのシャーベット

国産牛肉グリル  
～赤ワインソース～

フルーツ

特製デザート

パン・コーヒー

## 10,000 円(税別)

竹岡産真鯛のカルパッチョ  
合鴨ロースのサラダ仕立て

コンソメスープ  
フカヒレタピオカ入り

アワビステーキ  
～香草バターソース～

お口直しのシャーベット

和牛ローストビーフ  
ポテトグラタン添え

フルーツ

特製デザート

パン・コーヒー

和

## 望 のぞみ 6,000 円(税別)

お祝肴 三点盛り

お造里 三点盛り

お多喜合せ 鰯と大根の炊き合せ

お油物 海老・鱈フラワー揚げ  
青味 旨塩

お口替り 房総いも豚のしゃぶしゃぶ

お食事 赤飯 汁物

お水菓子 二点盛り

## 夢 ゆめ 8,000 円(税別)

お祝肴 旬菜盛り合せ

お造里 四点盛り

お多喜合せ 天王寺薫と鯛の炊き合せ

お油物 海老・鱈の天婦羅盛り合わせ

お口替り 国産牛ロースしゃぶしゃぶ

お食事 赤飯 汁物

お水菓子 二点盛り

## 希 ねがい 10,000 円(税別)

お祝肴 旬菜盛り合せ

お造里 五点盛り

お家喜物 赤鯉味噌祐庵焼き あしらひ

お多喜合せ 海老芋と鯛の風呂吹き

お口替り 国産牛ロース陶板焼き

お食事 赤飯 汁物

お水菓子 二点盛り

※表記金額は全て税別お一人様料金です。  
旬の食材を楽しんでいただく為、食材を  
多少変更する場合がございます。

ご利用期間

2019年12月1日～2020年2月29日