

雪月華コース

SETSUGEKKA

お1人様 **7,500円**

- ◆洋風グルメプレート(青天の霹靂米のパパリアカニサラダ飾り、山崎ポークボンレスハム)他4品盛合せ
- ◆柔らかく国産牛ヒレ肉のクルミ入りバター焼き ◆オマール海老とホタテのポアレバルサミソース ◆ガーリック豚 甘味噌炒め ◆三陸産いくら飯 バジルの香りのご飯で ◆リンゴのコンポートとジュレ
- ◆なまこ酢 ◆造里三点盛 鮪・鯖・北寄貝 ◆ズワイ蟹鍋



洋STYLEコース



シリウス

SIRIUS

お1人様 **5,500円**

(税・サービス料込み)

- ◆洋風グルメプレート(黒胡椒と塩のケーキに生ハム・鴨炭火焼きロール)他3品盛合せ ◆馬肉のカルパッチョ仕立て スーパーフードキノアミックス添え
- ◆真鱈とヘビーホタテのムニエル しその実アンチョビソース ◆ポテトニョッキを盛りガニのエスニックソースで
- ◆牛肉の低温ロースト カシスマスタードのカフェドバリ ◆ナスと海老のチリソース煮 ◆肉巻きおにぎりを魚介塩味スープで ◆リンゴのコンポートとジュレ

和STYLEコース



四季彩

SHIKISAI

お1人様 **5,500円**

(税・サービス料込み)

- ◆鮫鱈共和え ◆鴨鍋 ◆造里三点盛 鮪・寒ハ・有頭海老 ◆舌鮮ソテー木の子ソース ◆すずしる蟹射込み ◆河豚立田揚 ◆なまこ酢
- ◆寿司三点盛 海老・金目鯛昆布ダマ・穴子 ◆かしわ天蕎麦 ◆糍漬



樹氷コース

JUHYOU

お1人様 **4,500円**

(税・サービス料込み)

- ◆洋風グルメプレート(マグロとアボカドのマリネ・砂肝のコンフィ)他2品盛合せ
- ◆メカジキのXO醤炒め ◆真ワグにホタテムースメダイコン ソース白ワイン・カシスマスタード ◆豚ロースのグリル 焼きリンゴ添え ◆造里二点盛 寒ハ重ね盛り・有頭海老 ◆鶏ごぼうのつみれ鍋 ◆寿司 おまかせ三点盛り