



**山海彩** 【さんかいさい】 お一人様 (税サービス料込み) **7,000円**

- ・珍味三点  
鰻肝・鰻スモーク・スモークサーモン
- ・牛ステーキ  
帆立オランダ東寺蒸
- ・県産ふく鍋 白子・白菜・水菜・舞茸・長葱・梅麩
- ・なまこ酢
- ・造り 鯉・槍烏賊・有頭海老
- ・寿司 北寄貝・いくら・鮪
- ・鯛塩焼 スッキーニ・揚長茄子・くこの実・香草
- ・湯茶そば
- ・金々旨煮 海老芋・椎茸・細竹
- ・香の物三種
- ・鰻鱺立揚

**四季彩** 【しきさい】 お一人様 (税サービス料込み) **4,500円**

- ・鰻酢味噌和え
- ・鶏つみれ鍋 黒豆がんと・里芋・玉こんにゃく・舞茸・葱・梅麩
- ・造り 鮪・寒八・鯛
- ・油目漁汁漬焼
- ・赤魚養老蒸
- ・寄せ玉子オランダ揚
- ・豚ひれオイル焼
- ・寿司 海老・穴子・サーモン
- ・温そば
- ・香の物三種

和のこころと技で彩り添える—御膳料理



**北彩** 【ほくさい】 お一人様 (税サービス料込み) **5,500円**

- ・鰻鱺共和え
- ・鮓くんせい くらげ・グリーンカール・トマト
- ・鰻鍋 酒粕みそ仕立  
水菜・舞茸・大根・人参・豆腐・長葱
- ・造り 鮪・寒八・海老
- ・金目鯛柚庵焼き
- ・鯛かぶら蒸
- ・ふく唐揚 揚ゴーヤ
- ・牛やわらか煮
- ・寿司 鯉・サーモン・穴子
- ・温そば
- ・香の物三種



# 忘年会



**カシオペア** 【Casiopea】 お一人様 (税サービス料込み) **3,500円**

- ・中華前菜3種盛り合せ
- ・お刺身サーモンのマリネ仕立て
- ・鶏モモ肉とスペアリブのシンガポールココット焼き
- ・カサゴのムニエル  
海老のポテト包み添え
- ・豚コースと五目野菜の×O醤炒め
- ・縄文うどんのアンカゲ

**オリオン** 【Orion】 お一人様 (税サービス料込み) **6,000円**

- ・フォアグラのフラン  
野菜のキッシュにポークリエット
- ・鶏肉と野菜の炒めもの
- ・ソフトシュリンプとアボカドのサラダ
- ・ピラメのパートフィーロ包み
- ・リンゴのムースにリンゴのソルベ
- ・小川原湖牛のビーフシチュー
- ・刺身
- ・大正海老の四川風甘辛炒め
- ・寿司



**シリウス** 【Sirius】 お一人様 (税サービス料込み) **4,500円**

- ・甘海老と貝類のマリネ仕立て
- ・マトー鯛のボワレと長イモの湯葉包み
- ・パイヨンヌポークグリエ 真空調理で
- ・十八穀米とマツタケのリゾットにソフトシュリンプのフリット添え
- ・絞甲イカと芝海老の豆鼓炒め
- ・若鶏の唐揚げ香味ソース
- ・田舎風ソース焼そば

きら星のように  
美味ちりばめて—卓盛料理

