

瑠璃 ～るり～ ￥12,000 (1名様)

新年にふさわしく華やかな素材を選びました

MENU

前菜 (日本)

- ・季節の前菜〈五種盛り〉

前菜 (中国)

- ・クラゲの冷菜 トリュフ味

スープ

- ・上海蟹ミソスープ

魚料理

- ・カラス鰺のロースト ベルモットソース

煮物

- ・京芋鰻頭 鯨旨煮 青味 ベっこうあん

メイン

- ・牛ロース肉の低温ロースト 赤ワインソース

食事

- ・鯛飯 赤出汁 香の物

デザート

- ・赤い果実のヴァシュラン・グラッセ
- ・コーヒー・紅茶

寿 ～ことほぐ～ ￥10,000 (1名様)

人気のメニューをバランス良く取り入れました

MENU

前菜

- ・季節の前菜〈五種盛り〉

サラダ

- ・サーモンマリネと旬菜サラダ リンゴのラビゴットソース

スープ

- ・干し貝柱入りスープ 淡雪仕立て

魚料理

- ・甘鯛のウロコ揚げ 黒酢ソース

煮物

- ・鰯大根 青味

メイン

- ・牛ロース肉の低温ロースト レフォールソース

食事

- ・新筍御飯 赤出汁 香の物

デザート

- ・ミルキーなアーモンドと苺
- ・コーヒー・紅茶