

謹賀新年  
あけましておめでとうございます

お客様へ感謝を込めて… 謝恩特別価格

~~¥11,000~~ → ¥6,000 (内消費税¥545)

グルメ フレンチ 全8品

メニュー例

- ・林檎とアイコトマトのカプレーゼ
- ・海老とカリフラワーのオムレット  
トンナートソース
- ・薩摩芋のポタージュ 2色仕立て
- ・タラと紅ズワイ蟹の香草パン粉焼き
- ・尾張牛ロース肉のステーキ カシスソース  
セロリラブ添え
- ・生チョコとスイーツの盛り合わせ
- ・コーヒー または 紅茶
- ・パンとバター

グルメ 会席 全9品

メニュー例

- ・国産鶏もも肉の八幡巻き  
カレー風味の白味噌仕立て
- ・白身魚と大葉のサラダ仕立て
- ・タラと紅ズワイガニのオーブン焼き  
柚子餡掛け
- ・尾張牛ロース肉の炙り 冬野菜添え  
2種類のたれと共に
- ・慈姑(クワイ) 饅頭のお吸い物
- ・青海苔御飯 ・漬物
- ・チョコレートケーキと季節のフルーツ
- ・コーヒー または 紅茶

仏料理 シーズナル ¥4,800 (内消費税436) 全8品

メニュー例

- ・生ハムと根菜のアラビアータ風
- ・舌平目のフリット オリーブマヨネーズ
- ・本日の温かいスープ
- ・白身魚と蟹のムース 雲丹と共に
- ・尾張牛ロース肉のポアレ ポートワインソース
- ・自家製 温かいチョコレートケーキ 黒胡椒とミックスベリーを添えて
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・パンとバター



和食会席 四季 ¥4,800 (内消費税436) 全8品

メニュー例

- ・付き出し
- ・地魚のお造り
- ・クワイ饅頭 海老餡掛け
- ・ノドグロと里芋の煮付け
- ・牛肉のサイコロステーキ ナカモみそだれ
- ・河豚鍋 ・御飯 ・漬物
- ・自家製 わらび餅 小豆・きな粉・黒蜜添え
- ・コーヒー または 紅茶