

## 日本料理 Aプラン



御祝肴

季節の旬の素材を使用したお前菜

御祝盛り

季節のお吸物 紅白水引野菜

御造里

活鯛 鮪を入れて

4種盛り

季節の芽物 二色ソース 塩にて

家喜物

小鯛姿焼

紅白手毬寿司

花蓮根 梅肉 祝い豆松葉刺し 金箔

酢取り生姜 あしらえ

多喜合

紅白祝い盛り

鶴、亀 季節の素材と共に

寿の物

季節の酢の物

紅白結び

お食事

お赤飯 胡麻塩

香の物 留椀

お食後

季節の果物盛り合わせ

御祝肴

季節の旬の素材を使用したお前菜

御祝盛り

季節のお吸物 紅白水引野菜

御造里

活鯛 鮪を入れて

4種盛り

季節の芽物 二色ソース 塩にて

家喜物

小鯛姿焼

紅白手毬寿司

花蓮根 梅肉 祝い豆松葉刺し 金箔

はじかみ あしらえ

多喜合

紅白祝い盛り

鶴、亀 季節の素材と共に

温蓋物

羽二重寄せ

紅白まゆだま 青味 亀甲あん

寿の物

季節の酢の物

紅白結び

お食事

お赤飯 胡麻塩

香の物 留椀

お食後

季節の果物盛り合わせ

## 日本料理 Cプラン



御祝肴

季節の旬の素材を使用したお前菜

御祝盛り

季節のお吸物 紅白水引野菜

御造里

活鯛 鮪 伊勢海老を入れて

4種盛り

季節の芽物 二色ソース 塩にて

家喜物

小鯛姿焼

祝い手網寿司 花蓮根 祝い豆紅白串

酢取り生姜 あしらえ

肉物

和牛ひれ網焼 彩野菜

多喜合

紅白祝い盛り

鶴、亀 季節の素材と共に

寿の物

季節の酢の物

紅白結び

お食事

お赤飯 唐墨又は干し子 香の物 留椀

お食後

季節の果物盛り合わせ

## 中国料理 Aプラン

每位拼盆  
 蟹黄魚翅  
 金陵片鴨  
 露笋双鮮  
 焗鮑魚仔  
 乾燒蝦球  
 八珍炒飯  
 鮮果豆腐  
 香芝麻球

特製盛り合わせ冷菜(銘々盛り)  
 かこの卵入りふかのひれスープ  
 北京ダック  
 二種海の幸とグリーンアスパラガスの炒め  
 蝦夷鮑のココット煮込み  
 海老のチリソース煮  
 五目炒飯  
 フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐  
 胡麻付き揚げ菓子



## 中国料理 Bプラン



每位拼盆  
 銀芽排翅  
 金陵片鴨  
 姜葱鮑仔  
 白果和牛  
 糖醋龍球  
 咸菜合飯  
 鮮果豆腐  
 蛋 達

特製盛り合わせ冷菜(銘々盛り)  
 特上ふかひれの姿煮込みもやし添え  
 北京ダック  
 蝦夷鮑の葱、生姜風味蒸し  
 和牛サーロインとぎんなんの炒め  
 伊勢海老の唐揚げ甘酢かけ  
 豚肉細切りと高菜のおにぎりのおこげ風スープ  
 フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐  
 卵のタルト



## 中国料理 Cプラン

每位拼盆  
 夏草燉排  
 金陵片鴨  
 鮑仔北寄  
 豉汁和牛  
 蒜蒸開龍  
 蟹帶炒飯  
 蜜瓜豆腐  
 芒果米糍

特製盛り合わせ冷菜(銘々盛り)  
 冬虫夏草とふかひれの姿入り蒸しスープ  
 北京ダック  
 蝦夷鮑とホッキ貝の炒め  
 和牛サーロインの中国風ステーキ  
 伊勢海老のにんにく風味蒸し  
 かんに肉、貝柱と野沢菜入り炒飯  
 メロン入り杏仁豆腐  
 マンゴー入り白玉団子 ココナッツ風味



## フランス料理 Aプラン

前菜の取り合わせ 三種  
Valse d'hous-d'œuvre variés

コンソメスープのパイ包み焼き 茸とともに 一口  
Demi tasse de consommé en croûte aux champignons des bois

牛フィレ肉のステーキ パルマンティエ風カネロニグラタンと温野菜添え  
Filet de bœuf poêlé avec gratin de cannelloni Parmentier

木苺とホワイトチョコレートのムース ハート仕立て  
バニラアイスクリーム添え  
Délice de framboise et chocolat blanc avec glace à la vanille

コーヒーとサブレ  
Café et Mignardises



## フランス料理 Bプラン

### 出逢い

マスカルポーネチーズのムースを詰めた 二羽のスワン キャビア添え  
Profiteroles de mascarpone en deux cygnes avec caviar

紅白の薔薇を 今日この佳き日に  
鮪と真鯛のマリネを薔薇に見立てて ハーブのブーケとヴィネグレットソースとともに  
Rosace de thon rouge et daurade, sauce vinaigrette de fines herbes

### 絶対の一品

コンソメスープ 野菜を浮かべて  
Consommé chaud classique aux légumes de saison

メインディッシュは純白の塩に包まれて  
国産牛フィレ肉の塩釜焼き シェフのカービングサービス  
Filet de bœuf en croûte de sel

### 彩り

季節野菜のサラダ  
Salade de saison

### ハーモニー

三種のシャーベットのタンバル・エリーゼ風  
Timbale Élysée

### 余韻

コーヒーと小菓子  
Café et Mignardises

## フランス料理 Cプラン

まずは 食前のお楽しみ  
たらば蟹のタルトレット  
Tartelette de crabe Taraba

紅白の装いで  
鮪赤身 帆立貝 キャビアのミルフィーユ仕立て  
ラディッシュのブリーツとハーブのソース  
Mille-feuille de tartare de thon et Saint-Jacques au caviar

コク 旨味 そして香り  
コンソメスープ  
Consommé chaud classique

### ハーモニー

天使の海老とムース 舌平目のポーピエット  
黒米のリゾットとアスパラガス 二色のソースのマリアージュ  
Paupiette de filet de sole et crevette d'ange, sauce au Champagne et Nantua

伝統を受け継ぐソースの味わい  
特撰牛フィレ肉ローストの薄切り マッシュルームのデュクセルと浅葱の香り  
赤ワインソースのアクセントで  
Aiguillette de filet de bœuf à la duxelles de champignons de Paris et ciboulette

### 炎のデザート

チェリージュビレ  
Jubilé aux cerises

### 余韻

コーヒーと小菓子  
Café et Mignardises

