



季節の前菜 / お造り四種盛り合せ / 茶碗蒸し / 道産豚ロースの紙鍋
 天婦羅盛り合せ / 大エビの二種仕立て / ローストビーフ
 山葵とガーリックソース、サラダ添え / 養老いくらもずく / 季節の御飯、お椀
 ミルクジェラード 季節のフルーツ飾り

お1人様
6,500円 (税別)



季節の前菜
 お造り四種盛り合せ
 茶碗蒸し
 季節の紙鍋
 旬の魚 皮目クリスピー焼き
 ポークフィレの黒胡椒炒め
 養老いくらもずく
 季節の御飯、お椀
 アイスcream フルーツ添え

お1人様
5,000円 (税別)



季節の八寸盛
 ホテルメイドスモークサーモン
 生ハムサラダ仕立て
 お造り五種盛り合せ
 蟹あんかけ茶碗蒸し
 メンメ魚醤紙鍋
 カニと季節野菜の天婦羅
 鮑とホタテのオイスターソース煮込み
 牛フィレスステーキ 季節野菜を添えて
 季節の酢の物
 握り寿司、季節のお椀
 パンナコッタ 季節のフルーツ仕立て

お1人様
8,000円 (税別)