

ご結婚1周年記念メニュー

日本料理 山里

塗盆にて

祝い肴 あら茸煮凍り 蟹 菜の花 白かけ
なまこ 海老 みぞれ和へ 青味 水前寺 干し子
生湯葉 雲丹 亀甲あん 青味 くこの実

御造里 鮭とろ 鯛 勘八 いか 季節の芽物 二色そーす 塩

御椀盛り 鴨丸 板栗麩 椎茸 青味 生姜

家喜物 小鯛姿焼 はじかみ あしらえ
紅白手毬寿司 燻し鮭 白身 祝い豆紅白くし 金箔
和牛照焼山椒風味 万願寺

多喜合 鶴芋 亀人参 小芋 海老黄味煮
細巻湯葉 鯨万年煮 青味

寿の物 蟹 子持ち昆布 白菜 焼椎茸 旨酢
茗荷子 柚子 紅白結び

御食事 お赤飯 ごま塩 香の物 留椀

御食後 季節の果物盛り合わせ

*小鯛姿焼は、3日前までのご予約をお願いいたします。

鉄板焼 さざんか

手長海老とひらまさのサラダ仕立て ローストチキンを添えて
さざんかサラダ

ほたて

和牛フィレ(130g) または 和牛サーロイン(180g)

焼野菜(7種)

ガーリックライス

味噌椀

香の物

ハート型のチョコレートムース、バニラアイス、フルーツ添え
コーヒー

オールデイダイニング オーキッド

パテ・ド・カンパーニュ バイオレットマスタード添え

伝統のコンソメスープ

舌平目のムニエル 焦がしバターソース

国産牛サーロインのグリル ショウガ入り和風ソース添え

パン または ライス

シェフパティシエによる本日のデザート

コーヒー または 紅茶

中国料理 桃花林

特製盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

かこの卵入りふかひれのスープ

北京ダック

白身魚と帆立貝の挟み蒸し

牛ばら肉の醤油煮込み ココット仕立て

大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

ルームサービス

お部屋でゆったりとお食事を
ご希望の方にはルームサービスでも
特別メニューをご用意させていただきます。

お料理のほか、ハウスワイン(赤または白)をお召し上がりいただけます。
内容は、季節や入荷状況により変更する場合がございます。詳しくは各レストランへお問い合わせください。

2021年1月現在