

# メニュー

## フランス料理正餐

Terrine de Ris de veau au Homard  
リ・ドヴォーとオマール海老のテリーヌ

Consommé de volaille aux champignons des bois  
茸入りコンソメスープ

Filet de turbot poêlé sauce à la truffe  
平目のポワレ、トリュフとエキストラヴァージンオイルソース

Sorbet au citron  
レモンのシャーベット

Filet de bœuf à la persille sauce vin blanc viande aux légumes en saison  
牛フィレ肉の香草パン粉仕立て 白ワインソース

Gâteau de fromage blanc avec fruits rouges  
フロマーージュブランのガトー 赤果実添え

Mignardise  
ミニアルティーズ

Café  
コーヒー

Pain  
パン

## 日本料理会席

前菜	祝鯛小袖寿司（白板昆布） 鮑数の子千寿和え 烏賊雲丹焼黒豆松葉刺し 結び鱈黄金唐墨 海老手毬（百合根）
椀盛	潮仕立 蛤真蒸 車海老 青味 神馬草 木ノ芽
造り	鯛重ね造り 鯖平造り 帆立焼霜造り あしらひ
温物	金目鯛錦蒸し 青味 露生姜 東寺餡
焼物	祝い鯛幽庵姿盛り（大皿盛り） あしらひ 酢取茗荷
御飯	季節御飯 又は 赤飯
香の物	三種盛り
留椀	赤出汁
果物	季節の果物

## 中国料理正餐

錦綉冷拼盆	各種前菜盛り合わせ
蟹粉魚翅羹	蟹肉入りフカヒレスープ
時蔬炒蝦球	海老と野菜の炒め
百花釀蟹拵	蟹爪の海老すり身包み揚げ
豉椒炒牛肉	牛肉のブラックビーンズソース炒め
魚子蛋炒飯	トビコ入りチャーハン
杏仁凍豆腐	アンニントウフ

## フリードリンク

ビール、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンクの他  
«ワイン・日本酒・中国酒»から 1 アイテム