

《夏の盛皿料理 5,500円コース お品書き》



ニース風サラダ
豚フィレ肉の香草パン粉焼き
刺身盛り 鱸あらい・鮪
紋甲烏賊と夏野菜の塩炒め
海老マヨネーズ和え
鰻棒寿司・鮪巻き寿司
フルーツ

※仕入れ状況により、内容は変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

《夏の盛皿料理 6,500円コース お品書き》



ニース風サラダ
豚フィレ肉の香草パン粉焼き
白身魚のワイン蒸し
刺身盛り 鱸あらい・鮪・寒八
紋甲烏賊と夏野菜の塩炒め
鰻と海老の天婦羅
鰻棒寿司・握り寿司(紅蟹・烏賊・鮪)
フルーツ

※仕入れ状況により、内容は変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。