

御膳料理 格調高く華やかに。

卓盛料理 和気藹々とにぎやかに。

# 忘年会 新年会

2009年11月1日(日)～2010年2月15日(月)



**葉牡丹** **【はばたん】** お一人様 **5,500円**  
(税・サービス料込み)

胡桃豆腐・蟹・山葵・旨汁/鮫鱈共和え・セルフィユ/寄せ鍋 金々・海老・鶏肉・花鳥賊・塩仕立/造里三種/鶏肝みそ焼・前盛・はじかみ/帆立キャベツ風味・紅麴・グリーンピース・煮物箱/豚フィレりんご焼・大根ステーキ・二色ピーマン・ブロッコリー・和風ソース/なまこ酒粕和え・蛇かご蓮根・胡瓜漬・いくら・セルフィユ/寿司三種/温そば/香の物三種



**山茶花** **【さざんか】** お一人様 **7,000円**  
(税・サービス料込み)

なまこ・ボン酢・紅おろし・セルフィユ/鮫鱈鍋/造里三種/金々塩焼・前盛・レモン/帆立・蟹老揚・青唐・蟹・天汁/シャモロク菊焼・菜の花山吹/牛ほほ肉の赤ワイン煮込み・初雪茸添え/かぶら蒸・海胆・蟹・フカヒレ箱/三つ葉/金紙巻・スモークサーモン・アスパラ・マスカルポーネ・胡瓜漬・りんご酢・クコの実/寿司三種/温そば/香の物三種



**オリオン** **【Orion】** お一人様 **6,000円**  
(税・サービス料込み)

洋前菜5種ワンプレート/金目鯛の白菜蒸し/ラザニアとハマグリクリームソース仕立て/牛フィレステーキ 味噌風味のフォアグラソース/シーザー・アンド・スパイシーポテトのサラダ/バルメザンチーズ風味/四風金華ハム入りゆで餃子/芝エビとまこもぎの炒め/中華風高菜うどん/刺身/寿司



**シリウス** **【Sirius】** お一人様 **4,500円**  
(税・サービス料込み)

ルウエーサーモン・陸奥海産帆立のマリネ ヒールロンサンとピストーのジュレ カナッペスタイル(くるみとレーズン/バケット)/スズキとキノコの(パートブリック包み) ツースブルブラン/三沢山崎ポークのグリル 焼野菜タッパードソース/シーザーサラダアンドスパイシーポテトのサラダ/バルメザンチーズ風味/四風金華ハム入りゆで餃子/紋甲イカのXO醤ソース炒め/寿司



**寒菊** **【かんぎく】** お一人様 **4,500円**  
(税・サービス料込み)

網白和え・三色餡・蟹・山くらげ・菊/おでん鍋・牛スジ・ロールキャベツ・細竹・大根・つみれ・紅麴/造里三種/鮭オイル焼・蓮根・ブロッコリー・揚トマト・バター箱/鶏香草焼・バジル・青長葱/目抜卵の花おし・ほうれん草・なめこ餡/胡麻麻餅かけ・長芋・胡瓜・京人參・水菜・くこの実/寿司三種/温そば/香の物三種



**カシオペア** **【Casiopea】** お一人様 **3,500円**  
(税・サービス料込み)

鱈のブランドと色とり彩のオードブル仕立て カナッペスタイル(くるみとレーズン/バケット)/陸奥海産真鯛のムニエル サフランクリーム 生ハム添え/ブランドウォー(仔牛の煮込み) ペンネと野菜添え/紋甲イカのXO醤炒め/海鮮たっぷり中華がゆ/桜姫鶏の南蛮黒酢風味

## プラス 2,000円 Special飲み放題プラン

- 輸入ワイン
- ビール
- お酒(冷酒・他)
- 焼酎(芋・麦)
- スコッチウイスキー(12年)
- 各種ソフトドリンク



※季節により料理の内容が変更になる場合があります。 ※お料理などご希望がございましたらご相談ください。コース以外でもご予算に応じます。