



	和食コース	和・洋折衷コース
<p>Aコース 4,500円 +2,000円で 飲み放題!</p>	<p>先 附：落花生豆腐 刺 身：三種盛り 焼 物：金目鯛素焼き 蒸し物：百合根かのかむし 洋 皿：ローストビーフ 食 事：二色素麺 果 物：西 瓜</p>	<p>先 附：子持ちヤリイカ 刺 身：三種盛り 冷し鉢：海老 穴子水晶寄せ 揚 物：白魚春巻き包み 食 事：二色素麺 生野菜サラダ 枝豆と海老せんべい 鯛のバジルオイル焼き チキンのレモン風味焼き 抹茶水ようかん</p>
<p>Bコース 5,500円 +2,000円で 飲み放題!</p>	<p>前 菜：三点盛り 刺 身：三種盛り 冷し鉢：海老 穴子水晶寄せ 揚 物：笹身市松揚げ 台の物：鴨ロース陶板焼 洋 皿：ローストビーフ 食 事：いくら丼 椀 物：すまし汁</p>	<p>前 菜：三点盛り 刺 身：四種盛り 冷し鉢：海老 穴子水晶寄せ 焼 物：金目鯛素焼き 食 事：いくら丼 椀 物：すまし汁 蒸し鶏のサラダ 枝豆 スモークサーモン トロピカルソース 夏野菜のスパゲッティ 冷製ローストポーク タルタルソース 抹茶水ようかん スイカ</p>
<p>Cコース 6,500円 +2,000円で 飲み放題!</p>	<p>先 附：落花生豆腐 前 菜：四点盛り 刺 身：五種盛り 冷し鉢：二色素麺 揚 物：海老茶巾 台の物：鴨ロース陶板焼 洋 皿：ローストビーフ 食 事：海鮮ちらし 椀 物：赤出汁 果 物：メロン</p>	<p>前 菜：五点盛り 刺 身：五種盛り 焼 物：金目鯛素焼き 蒸し物：百合根かのかむし 酢の物：蟹絹田巻 食 事：いくら丼 椀 物：赤出汁 アスパラガスと冷豚しゃぶ 胡麻だれソース 枝豆 揚げナス・かぼちゃ・蒸し鶏 青じそソース びんちょう鮪のカルパッチョ 焼きそば ローストビーフ 生わさび添え オレンジのタルト すいか</p>

※各コースの金額は、料理のみの金額です ※入荷の都合で多少変更がある時もございます。
※ソフトドリンクのみの飲み放題は+800円(2H)(ウーロン茶・ジュース・コーラ) 延長30分200円
※各コースの他にも、ご予算に応じてお料理をご用意いたします。