

# 春の宴会コース



4000円コース(税別)  
 前菜3種盛  
 新ごぼうのポタージュ  
 桜鯛のカルパッチョ 苺ソース  
 タコつみれトマト鍋  
 鯖の味噌マヨネーズ焼き  
 国産牛と淡路島玉葱のステーキ  
 XO 醬ソース  
 落の搭味噌の焼きむすび茶漬け  
 苺のティラミス

※料理はすべてお一人様一品ずつお出しします



← 3000円コース(税別)

前菜3種  
 新ごぼうのポタージュ  
 桜鯛のカルパッチョ 苺ソース  
 タコつみれトマト鍋  
 甘鯛うろこバリバリ揚げ 浅利バターソース  
 落の搭味噌の焼きむすび茶漬け  
 桜シフォンケーキとジェラート



5000円コース(税別) →

前菜5種  
 新ごぼうのポタージュ  
 お刺身盛り合わせ3種  
 タコつみれトマト鍋  
 鯖パン粉焼き 浅利バターソース  
 牛サーロイン 桜そば 笹盛り 山葵あん  
 落の搭味噌の焼きむすび茶漬け  
 自家製デザート盛り合わせ

