

和 食

前 菜

鶏の西京焼き
スモークサーモンのアスパラ巻き
帆立 黄身酢掛け 海老 鰻ざく

中 皿

海老しんじょ野菜巻き
冬瓜と小芋の煮物

小 鉢

ピーマンのじゃこおろし和え

台の物

[3月] 銀鱈味噌柚庵焼き ご飯添え
[4月] 牛肉玉ねぎ煮 ご飯添え
[5月] 銀鱈味噌焼き ご飯添え

香の物

デザート

J A P A N E S E

Zensai

Grilled Chicken "Saikyo Miso" Flavor
Smoked Salmon Roll with Asparagus
Scallop with Egg Yolk Vinegar Sauce / Simmered Shrimp
Eel & Cucumber with Vinegar Jelly

Nakazara

Shrimp Cake Roll with Vegetables
Simmered Winter Melon & Taro

Kobachi

Green Bell Pepper dressed with Young Sardines & Grated Radish

Dainomono

[March] Grilled Black Cod "Yuzu Miso" Flavor, Steamed Rice
[April] Simmered Beef & Onion, Steamed Rice
[May] Miso-grilled Black Cod, Steamed Rice

Japanese Pickles

Dessert

洋 食

アペタイザー

海老冷製 メキシコ風カクテルソース
アボカドとクスクスとポテトのタルト 魚卵のせ
三種のピーマンのクーリ

メインディッシュ

[3月] 牛フィレ肉のソテー プロシュー・バターと甘酢ソース
[4月] サーモンのソテー マッシュルームホワイトソースと
牛フィレ肉のソテー マデイラソース
[5月] 牛フィレ肉のソテー ストロガノフソース

フレッシュサラダ

パン

デザート

W E S T E R N

Appetizer

Prawn with Mexican Cocktail Sauce
Tart of Avocado, Cous Cous & Potato with Fish Roes
Tri Bell Pepper Coulis

Main Dish

[March] Pan-fried Beef Fillet with Prosciutto Butter & Sweet Sour Sauce
[April] Pan-fried Salmon with Mushroom White Sauce &
Pan-fried Beef Fillet with Madeira Sauce
[May] Pan-fried Beef Fillet with Stroganoff Sauce

Fresh Salad

Bread

Dessert