

## 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

## 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 プロシュート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

ご希望に添えない場合もございますので、ご了承ください。  
天候不良等の理由により、食材や産地が変更になる可能性があります。

## 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

## 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

We apologize if occasionally your choice is not available.  
Please note that ingredients and producing areas are subject to change due to bad weather or other reasons.