



アゼリアコース

1つの献立の中に日本料理・西洋料理・中国料理のテイストを感じられる月替わりのコース。前菜、メイン、食事等を各料理長が持ち回る新しいスタイルです。旬の食材を使い、各々の料理の特色を調和させる匠の技をお楽しみください。

3,800^{税別}円

+1,500円でフード&ペアリングコースにグレードアップ！
お食事に合わせたソムリエセレクトワインなどをお楽しみいただけます。



和前菜

秋刀魚竜田揚げ 敷野菜 南蛮酢
お刺身二点盛り
長芋とイクラの萩和え
帆立のあられ揚げと
季節野菜の天婦羅 レモン添え

点心二種

「ショーロンポウ」
「海鮮入り花型シューマイ」

洋食

的鯛のソテー
トマトとパセリ入り
シャンパンソース

肉料理

牛肉と季節野菜の
豆豉（トウチ）炒め

スープ

フカヒレとズワイ蟹のスープ
溶き卵仕立て

ご飯

「蓮の葉の特製ちまき」と
「ザーサイ入りプチ肉まん」

デザート

本日のデザート / コーヒー