

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円^{税別}

+2,000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

お刺身二点盛り
みがきニシン醤油漬と焼舞茸
鮫鱈の唐揚げ
レモン添え

本日のスープ

中国の一品

カラコール貝と海老と
タケノコ・シイタケの
麻辣風味煮込み

メイン

仔羊のステーキと
豚肉の赤ワイン煮

季節の野菜サラダ

デザート

本日の特製デザート

コーヒー

パンまたはライス

