

# 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<sup>税別</sup>

+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。



## 先付

阿房宮とタラバガニ爪 土佐酢

## 前菜

大間漬 紅鮭麴漬 イクラ  
青森木耳 銀鱈西京焼  
季節の揚げ物

## 刺身

三点盛り

## 中国の一皿

ズワイ蟹と白菜とカリフラワーの  
卵白煮込み  
ウニのソースのせ

## 洋皿

豚ヒレ肉のパン粉焼き アルプス風

## 小鍋

めぐみ鶏つみれ鍋

ご飯・香々

デザート

