



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

+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

平目 雲丹和え
菜の花 胡桃掛け
紅梅長芋
海老 カダイフ揚げ
蛸 柔らか煮
土佐数の子
千社唐と黒豆松葉串

本日のスープ

中国の一皿

カラコール貝とタケノコの
オイスターソース煮込み
羽衣仕立て

メイン

牛フィレ肉のステーキ
ジンジャーソース

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
パン又はライス

