

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。

要予約

(当日 15:00 迄)

4,598円

(消費税・サービス料込)

+2,420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

旬の山菜

前肴

季節の前菜

小鍋

美保野ポークのすき焼鍋

向付

当日のお刺身 三点盛り

中国の一皿

春キャベツ入り海老タマの
干し貝柱あん仕立て

洋皿

牛肉の煮込み温野菜添え

食事

ご飯 香々

デザート

本日のデザート

※前菜は内容が変更になる
場合がございます。