



レストラン
アゼリア

0178-43-1111

3月
限定

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。

4,598円 (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。



和前菜

当日のお刺身、季節の山菜
筍の子土佐煮、花餅、
鱈煮、若桃酒粕クリーム掛け

点心二種

「焼きニラまん」
「金糸シューマイ」

魚料理

紋甲イカとネギの香り炒め

肉料理

ポークソティ 粒マスタードソース

スープ

菜花と白キクラゲの卵スープ

ご飯とザーサイ

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。