



11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。



先付

花菊と湿地のお浸し

前菜

紅鮭麴漬 イクラ

カラスガレイチーズ焼き

青森木耳

有の実とクリームチーズの生ハム巻

海老と季節の揚げ物

小鍋

高原豚バラ豆乳鍋

向付

本日のお刺身三種

中国の一品

海老と銀杏の卵白煮込み

洋食の一皿

サーロインカットステーキ

ジンジャーソース

食事

ご飯 彩膳胡麻

香々

デザート

本日のデザート

※先付、前菜は内容が変更になる場合がございます。