

2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

女梶木スモークサラダ
黄味マヨネーズ

前菜

サーモン寒椿 鱈煮
季節の天婦羅 小松菜お浸し
烏賊松笠雲丹焼 蓮根酢漬

小鍋

鴨芹鍋

向付

本日のお刺身二種盛り

中国の一品

おこげの海老チリソース掛け

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 ちりめん

香々

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。