

COURSE

コース



Fusion Premium Course
和洋会席プレミアム
8,000円(税サ込)

- 季節の前菜
 - 造り三種盛り合わせとあしらい一式
 - 海老と季節野菜の天婦羅
 - 寒鯛のソテー ポルト酒ソース 柚子胡椒添え
 - 国産牛フィレ肉のソテー香味ソース
 - あごだし汁の蟹入り寄せ鍋
 - 釜御飯、香の物
 - パティスリーより本日のデザート
 - コーヒー
- Today's Appetizer
 - 3 Kinds of Sashimi Assortment
 - Shrimp & Vegetables Tempura
 - Winter Yellowtail Sauté w/ PortoWine Sauce & Yuzu Pepper
 - Local Beef Fillet Sauté w/ Wafu Sauce
 - Crab Yosenabe Hot Pot(Flying Fish Broth)
 - Pot Rice, Pickles
 - Today's Dessert
 - Coffee



Fusion Kaiseki Course
和洋会席
5,000円(税サ込)

- 季節の前菜
 - ノルウェー産サーモンのアボカド和え
 - 海老のフリットカダイフ
 - 鯛のポワレクラムチャウダー仕立て
 - 国産牛フィレステーキ 香味ソース
 - 釜御飯、香の物、汁
 - パティスリーより本日のデザート
 - コーヒー
- Today's Appetizer
 - Norwegian Salmon & Avocado
 - Deep Fried Shrimp
 - Pan-Seared Sea Bream(Clam Chowder Style)
 - Local Beef Fillet Steak w/ Wafu Sauce
 - Pot Rice, Pickles, Soup
 - Today's Dessert
 - Coffee

*価格には消費税、サービス料が含まれております。Prices include consumption tax and service charge.
*画像はイメージです。Actual items may vary from photograph.