

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
- 寒鰯のソテー 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.