

코스 메뉴

コース



화양(和洋) 가이세키 프리미엄

和洋会席プレミアム

9,000円(税サ込)

- 季節の前菜
- 造り盛り三種合わせとあしらい一式
- のどぐろと秋野菜の天婦羅
- 真鯛と栗ときのこのココット グラタン風
- 黒毛和牛の低温ロースト
- 鰻と松茸の土瓶蒸し風鍋仕立て
- 釜白御飯 香の物
- パティスリーより本日のデザート
- 珈琲/紅茶/オレンジジュース/アップルジュース
- 계절 전체 요리
- 제철 모듬 회 3종과 모듬 채소
- 눈볼대(노도구로)와 가을 채소 튀김
- 참돔과 밤, 버섯을 넣은 코코트 그라탕 풍
- 쿠로게 와규(검은 소) 저온 로스트 비프
- 갯장어(하모)와 송이버섯 도반무시(주전자 찜) 풍 전골
- 가마솥 쌀밥, 츠케모노(일본식 절임 채소)
- 파티스리 오늘의 디저트
- 커피 / 홍차 / 오렌지 주스 / 사과 주스

화양(和洋) 가이세키

和洋会席

6,000円(税サ込)

- 季節の前菜
- 造り二種盛り合わせとあしらい一式
- のどぐろと秋野菜の天婦羅
- 真鯛と栗ときのこのココット グラタン風
- 国産牛フィレ肉ステーキ 香味ソース
- 釜白御飯 香の物 汁
- パティスリーより本日のデザート
- 珈琲/紅茶/オレンジジュース/アップルジュース
- 계절 전체 요리
- 제철 모듬 회 2종과 모듬 채소
- 눈볼대(노도구로)와 가을 채소 튀김
- 참돔과 밤, 버섯을 넣은 코코트 그라탕 풍
- 국산 소안심 스테이크 (풍미 소스)
- 가마솥 쌀밥, 츠케모노(일본식 절임 채소), 국
- 파티스리 오늘의 디저트
- 커피 / 홍차 / 오렌지 주스 / 사과 주스

*価格には消費税、サービス料が含まれております。가격에는 소비세와 봉사료가 포함되어 있습니다.
*画像はイメージです。상기 이미지는 연출된 것으로 실제와 다를 수 있습니다.