

# MENU

## A コース

*Amuse-Bouche*  
食前のお楽しみ

*Fondant de légumes du moment et fruits de mer et mariné au caviars*  
旬野菜のフォンダンに魚介のマリネとキャビア添え

*Fricassée de ris de veau et ormeau jus de coquillages*  
リドヴォーと鮑のフリカッセ ジュドコキヤージュ

*Consommé tortue aux parfum de xérès*  
トルチューコンソメ シェリー酒の香り

*Poêlée de langouste sauce à l'américaine au parfum de estragon*  
伊勢海老のポワレにアメリカソース エストラゴンの香り

*Granité*  
お口直しのグラニテ

*Filet de boeuf et foie gras en croûte sauce aux truffes*  
黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース

*Mousse aux framboises et fruits de saison avec sorbet*  
フランボワーズのムース 季節のフルーツとシャーベットを添えて

*Mignardises*  
小菓子

*Café*  
コーヒー

## B コース

*Amuse-Bouche*  
食前のお楽しみ

*Fruits de mer enveloppés de radis rouge et blanc vinaigrette au champagne*  
紅白大根で包んだ海の幸 シャンパン風味のヴィネグレット

*Consommé aux feuilles d'or rouge et blanc*  
コンソメスープ 金箔入りルージュエブラン

*Poêlée de ormeau à la grenobloise*  
鮑のポワレグルノーブル風

*Granité*  
お口直しのグラニテ

*Filet de boeuf et foie gras sauce aux truffes*  
牛フィレ肉のステーキ フォアグラ添え トリュフソース

*Mousse au fromage blanc et framboise glace à la vanille*  
フロマージュブランと木苺のムース バニラアイス添え

*Mignardises*  
小菓子

*Café*  
コーヒー

## C コース

*Cocktail de fruits de mer gelée de crustacés*  
海の幸のカクテルに甲殻類のジュレ

*Soupe du jour*  
本日のスープ

*Filet de beryx et navet braiser sauce beurre cheveux de mer*  
金目鯛と紅白蕪のプレゼ 青海苔入りバターソース

*Granité*  
お口直しのグラニテ

*Filet de boeuf sauce vin rouge et légumes de saison*  
牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース 季節の野菜添え

*Blanc-mangé avec sorbet à la fraise*  
ブランマンジェに苺のシャーベットを添えて

*Mignardises*  
小菓子

*Café*  
コーヒー

Aコース

祝肴	鳥賊真砂和え いくら醤油漬け 小川唐墨 鰻八幡巻き 手毬寿司 結び熨斗梅 市松 瓢かすてら	お椀	御雑煮椀 甘鯛若狭焼き 紅白白玉 亀甲椎茸 鶴大根 木の芽	造り	鯛姿盛り 大皿にて 鯛松皮造り 鮪 赤貝 あしらい一式	焼物	伊勢海老嶺岡焼き 黒豆松葉 はじかみ 稲穂	蒸物	福白子羽二重蒸し ぼん酢餡 赤玉 小口葱	強肴	相州牛フィレ 彩り野菜 大蒜醤油	食事	赤飯 胡麻塩	香の物	箱根瓢箪漬け 赤出汁 粉山椒	留椀	赤出汁 粉山椒	水菓子	季節もの
----	--	----	--	----	--	----	--------------------------------	----	-------------------------------	----	------------------------	----	-----------	-----	----------------------	----	------------	-----	------

Bコース

祝肴	鳥賊真砂和え いくら醤油漬け 小川唐墨 鰻八幡巻き 手毬寿司 結び熨斗梅 市松 瓢かすてら	お椀	御雑煮椀 穴子白焼き 紅白白玉 亀甲椎茸 鶴大根 木の芽	造り	鯛姿盛り 大皿にて 鯛松皮造り 鮪 平貝 あしらい一式	焼物	鮑嶺岡焼き 黒豆松葉 はじかみ 稲穂	炊き合わせ	鱧鰯汲み湯葉 蓮根餅 鱈甲餡 山葵	強肴	相州牛サーロイン 彩り野菜 大蒜醤油	食事	赤飯 胡麻塩	香の物	箱根瓢箪漬け 赤出汁 粉山椒	留椀	赤出汁 粉山椒	水菓子	季節もの
----	--	----	---	----	--	----	-----------------------------	-------	----------------------------	----	--------------------------	----	-----------	-----	----------------------	----	------------	-----	------

Cコース

祝肴	鳥賊真砂和え いくら醤油漬け 小川唐墨 鰻八幡巻き 手毬寿司 結び熨斗梅 市松 瓢かすてら	お椀	御雑煮椀 まながつお阿蘭陀 紅白白玉 亀甲椎茸 鶴大根 木の芽	造り	鯛姿盛り 鯛松皮造り 鮪 帆立 あしらい一式	焼物	甘鯛若狭焼き 黒豆松葉 はじかみ 稲穂	炊き合わせ	車海老黄身煮 扇面長芋 南瓜 竹麩 青味 木の芽	揚物	蟹五色揚げ 百合根祝揚げ 青味 藻塩 檸檬	食事	赤飯 胡麻塩	香の物	箱根瓢箪漬け 赤出汁 粉山椒	留椀	赤出汁 粉山椒	水菓子	季節もの
----	--	----	--	----	------------------------------------	----	------------------------------	-------	---	----	-----------------------------------	----	-----------	-----	----------------------	----	------------	-----	------