

絆-kizuna-

日本料理

(京料理 たん熊)

御祝前菜	鶴皿盛り ・数の子うに和え 若布 鈴香合 ・揚げ麩 椎茸 胡瓜胡麻和え 内金朱椀 ・蟹松風 諸子甘露煮 花蓮根 松葉差し 千鳥有平 サーモン砵巻 末広丸十甘煮 水引き飾り
御赤飯	日の出 金箔
御吸物	白味噌仕立 紅白色紙麩 大納言小豆 のし鯉 祝粉
御向付	鯛 本鮪 紋甲烏賊生うにのせ あしらいいー式
御焼物	銀鱈味噌漬翁焼 酢取り茗荷 猪口入 お浸し 糸花
御焚合	旬の野菜煮盛り合わせ
御酢の物	海老・イクラ・花丸みぞえ和え 祝い鯛南蛮漬 若布 防風
御煮物椀	清し汁仕立 貝柱真蒸 冬茹椎茸 青身 紅白相生結び タピオカ 木の芽
御飯	季節の炊き込み御飯
御香物	結び沢庵 紅白柴漬
御水菓子	パパイヤレモンゼリー 小皿盛 ・抹茶ムース 小倉あん

日本料理

(なだ万)

祝前菜	黒豆蜜煮 金箔よごし 紅白膾 いくら 蓮根サーモン黄身寿司 鯨昆布巻き 海老艶煮 鶏胡桃松風焼き 生麩白菊揚げ
吸物	海老真丈 紅白団子
造里	季節の御造里四種盛り
凌ぎ	フォアグラ茶碗蒸し
焼肴	小鯛姿焼き
煮物	季節の野菜炊き合わせ
食事	季節の炊き込みご飯
香物	盛り合わせ
止椀	赤出し
果物	季節のフルーツ

中国料理

お祝鯛の刺身 クラウンプラザスタイル
ナマコとキヌガサ茸と干し貝柱のスープ
活鮑の煮込み 白靈芝添え
海の幸のXO醬煮込みパイ包みオープン焼き
国産牛フィレ肉のステーキ ブラックビーンズソース
蓮の葉包み五目もち米蒸しおこわ
デザート盛り合わせ

フランス料理

フォアグラのテリーヌとバナナのジャム 季節野菜のコンフィと共に ミントオイル
長芋のロワイヤル コンソメドゥーヴルを注いで タピオカ飾り
鯛のカシューナッツバターロースト フランボワース風味のソース
牛フィレ肉のポワレ モッツアレラチーズグラッセ パンドエピスのフレンチトースト風味
フロマージュ・クリュ ライム風味のサワークリームソース マンダリンソルベを添えて
コーヒー
パンとバター

季節によって食材が異なる場合がございます。
このメニューのお米は国産米を使用しております。