

縁-yukari-

日本料理

(京料理 たん熊)

御祝前菜	鶴皿三種盛り ・数の子うに和え 若布 ・揚げ麩 椎茸 胡瓜胡麻和え 紅蓼 ・紅白膾イクラのせ 旨出し汁 水引飾り
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 鮪 貝柱炙り飛び子のせ あしらい一式
御焼物	鰯幽庵糸うに焼 酢取り茗荷 猪口入 お浸し 糸花
御酢の物	紋甲烏賊松笠黄味酢がけ 防風 祝い鯛南蛮漬 紫蘇胡瓜 末広胡瓜
御小茶椀	京湯葉 べっこうあんかけ 山葵
御煮物椀	清し汁仕立 海老真蒸 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	三種盛り
御水菓子	フレッシュフルーツ盛り合わせ

日本料理

(なだ万)

祝前菜	黒豆蜜煮 金箔よごし 野菜の胡麻和え 子持昆布 手毬赤飯 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	鯛 赤身 烏賊
凌ぎ	フォアグラ茶碗蒸し
焼肴	旬の魚の照焼 または 味噌漬け
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	フルーツゼリー寄せ

中国料理

チャイニーズオードブル
タラバ蟹身とキヌガサ茸入り八宝スープ
海の幸の炒め雲丹と紅麴ソースかけ
お祝い鯛のXO醤蒸し
牛フィレ肉と地鶏腿肉の炒め サーティ風味
野沢菜とちりめん入り焼き飯
デザートとマンゴープリン

フランス料理

サーモンの軽いマリネと帆立貝柱と塩昆布のタルタル 季節野菜と共に
じゃが芋とホワイトアスパラガスのポタージュスープ ベーコンの香り
アマダイの白ワイン蒸し 浅利とムール貝のクリームソース
牛フィレ肉のポワレ フォアグラのリエットとパイ添え マデラ酒ソース
ベリーフルーツのフェスティバル フランボワーズムースにボイセンベリーアイスを乗せて
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。