

契-chigiri-

フレンチ懐石

お祝いオードブル6種盛り合わせ
鮪と帆立貝柱の紅白マリネ 串飾り
焼き茄子と生ハム ジェノバ味噌ソース
鴨胸肉とオレンジジャムのロティー キューブ仕立て
チーズガレットと籠に入った季節のプチサラダ
アボカドとズワイガニのタルタル キャビア飾り プティポテトパンケーキ添え
祝い鯛の炙り 雲丹飾り ソジャドレッシング

フォアグラとじゃが芋のガトー仕立て
ベリーソースと照り焼きソース 胡麻風味

カレイのカシューナッツロースト
色々な貝の和風スープ仕立て 紫蘇風味

味彩牛ロース肉のエグュイエット「和の匠」
兵庫県産野菜のローストと共に

赤飯とマリネサーモンの若布茶漬け

黒豆ショコラ ほうじ茶のグラス

コーヒー

パンとバター

中国料理

山海珍味盛り合わせオードブル

広東風祝い鯛の刺身

燕の巣とタラバ蟹身入り鶉玉子のスープ

伊勢海老(オーストラリア産)のチリソース

国産牛フィレ肉のステーキ
地元野菜添え 黒胡椒ソース

海鮮餡かけ焼き飯

フルーツとデザート of 盛り合わせ

契-chigiri-

フランス料理

(3~5月)

ホワイトアスパラガスのマスカルポーネ・ラケ
トリ貝と帆立貝柱のロンド
鶏卵のキャビアカナッペと御一緒に

フォアグラのテリーヌと穴子のハーブ焼き
マンゴーとキウイのソース

淡路玉葱のロワイヤル コンソメプランタニエ
アワビの香草蒸しと共に
ヴァンブランソースとグリーンピースのソース

国産牛フィレ肉のポワレ
レタスのカッペリーニ カラスミ風味
ポルト酒のソース

四季のパルフェグラス メランジェフリユイ添え
(苺 レモン)

コーヒー

パンとバター

フランス料理

(6~8月)

アクアブルーに浮かぶ魚介類のマリネ
フランス産サラミを散りばめて

アワビのパープルとカマスのセモリナ粉フリット
フルーツマト添え ブールブランソース

南瓜のスープ・ド・パリソワール

マナガツオと浅利のエチュベ フォアグラのポワレと共に
トリュフと夏野菜のソース

国産牛フィレ肉のグリル
クルジェットとデュクセルのミルフィーユ
枝豆とスイカのピメント添え
ポメリーマスタード入りマデラ酒のソース

四季のパルフェグラス メランジェフリユイ添え
(マンゴー ココナッツ)

コーヒー

パンとバター

フランス料理

(9~11月)

淡路玉葱のムース 毛蟹と鰹のタルタルサラダと共に
タイムチーズガレット飾り

フォアグラのポワレとセロリラブのピューレ
ピスタチオクレープのラビオリ仕立て
リンゴのグラッセ シードルソース

5種キノコのポタージュスープ カプチーノ仕立て

カレイのシャンパン蒸し
椎茸の器に乗った鯛の白子のムニエル
トリュフ入りソースとケッパーソース

国産牛フィレ肉のポワレ
薩摩芋のムースリーヌと秋香る野菜
赤ワインソース

四季のパルフェグラス メランジェフリユイ添え
(栗 ナッツ)

コーヒー

パンとバター

フランス料理

(12~2月)

鰻とじゃが芋、フォアグラのテリーヌ
スペキュロスを散らして
ポルト酒のソース みかんのコンフィ飾り

オマール海老と帆立貝柱の白菜包み
カリフラワーのガラムマサラ風味ソースと
アメリカーナソース

山芋のポタージュスープ 淡雪に見立てて

金目鯛のポワレ ウイキョウ風味
ズワイ蟹のパートブリック包みと共に
柚子風味のソース

国産牛フィレ肉のグリル
神戸ワインマスタードをあしらって
蕪のソース

四季のパルフェグラス メランジェフリユイ添え
(チーズ ホワイトチョコレート)

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。

契-chigiri-

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 ・蛤黄金焼 諸子甘露煮 花蓮根 松葉差し 千鳥有平 サーモン砵巻 松蓮根明太子射込み 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 鶴小芋 大納言小豆 のし鯉 祝粉
御向付	鯛 本鮪 剣先烏賊生うに添え あしらい一式
御焼物	甘鯛酒塩焼 皮煎餅 レモン 和牛八幡巻胡麻あんかけ はじかみ生姜
御焚合	祝大海老西京煮 絹さや 湯葉 木の葉南京 射込み高野 玉人参 ふり柚子
御酢の物	市松竜飛巻 帆立貝柱昆布締め黄味酢がけ 水雲かん 若布 酢取り茗荷
御煮物椀	清し汁仕立 蟹真蒸 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	メロンと旬の果物盛合わせ

日本料理

(なだ万)

祝前菜	野菜胡麻和え 紅白膾 いくら 蓮根サーモン黄身寿司 八幡巻 子持昆布 海老艶煮 鶏胡桃松風焼き 黒豆松葉刺し
吸物	季節の真丈 白身魚葛打ち
凌ぎ	赤飯玉締め
造里	季節の御造里四種盛り
焼肴	伊勢海老サラダ焼き
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	メロン

和洋折衷料理

(京料理 たん熊)

御祝前菜	・羽衣湯葉 紅白海老 帯胡瓜 ・紅白膾 数の子 末広昆布 ・亀筍・松風玉子・鯛化粧揚げ ・銀鱈西京焼糸うに飾り・青み 水引き飾り
御吸物	清まし仕立て 海老の揚真蒸 梅花大根 のし結び人参 鶴菜 タピオカ 木の芽 または 白味噌仕立て 梅花大根 亀甲芋 鶴菜 紅白色紙麩 のしがつを 祝粉
御向付	祝い鯛 鮪 烏賊 イクラ添え あしらい一式
御赤飯	日の出 金箔 または 祝寿司 海老末広・鯛笹巻 生姜

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	

和洋折衷料理

(なだ万)

祝前菜	胡麻豆腐 旨ゼリー 青菜浸し 南蛮漬け 季節の和え物 厚焼き玉子 小袖ずし 揚げ物
吸物	海老しんじょ 鯛葛打ち 青味 木の芽
造里	季節の造里四種盛り あしらい一式
凌ぎ	フォアグラ茶碗蒸し ふかひれ餡掛け または 赤飯玉締め 銀餡
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。