

お正月限定メニュー (1/1~1/3)

【ランチ】 (価格は全て税抜きとなっております)

新春錦江コース ¥2,500

- ・フレッシュサーモンのマリネ 菜の花と春野菜の菜園風
- ・旬野菜のスープ
- ・スズキのポワレ香草風味
- ・牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
- ・デザート・コーヒー
- ・パン

新春さくらコース ¥3,500

- ・季節の素材を取り揃えた一皿
- ・本鮪と大和芋のカルパッチョ
- ・オニオングラタンスープ
- ・真鯛と有頭海老のロースト パピロット仕立て
- ・お口直し
- ・黒牛のステーキ又は黒牛のブレゼ
- ・デザート・コーヒー
- ・パン

新春薩摩コース ¥4,500

- ・ズワイガニのキッシュとオレンジ風味の生ハムサラダ
- ・サザエとマッシュルームのブレゼ 蕪のファルシー
- ・オニオンスープ パイ包み焼き
- ・平目のムニエル
- ・お口直し
- ・黒牛のステーキ又は黒牛のブレゼ
- ・デザート・コーヒー
- ・パン

黒牛ステーキコース ¥6,481

- ・本日のアミューズ
- ・真鯛のマリネ 菜園風
- ・旬野菜のスープ
- ・黒毛和牛フィレ肉ステーキ130g
- ・グリーンミックスサラダ
- ・デザート・コーヒー
- ・パン

【ディナー】（価格は全て税抜きとなっております）

新春さくらコース ¥5,000

- ・季節の素材を取り揃えた一皿
- ・サザエとマッシュルームのブレゼ 蕪のファルシー
- ・オニオングラタンスープ
- ・スズキの香草焼き
- ・お口直し
- ・黒牛ステーキ又は黒牛のブレゼ
- ・デザート・コーヒー
- ・パン

新春薩摩コース ¥7,000

- ・ズワイガニのキッシュとハモンセラーノのサラダ仕立て
- ・フォアグラとポテトのクロケット
- ・オニオンスープ パイ包み焼き
- ・鮑と蕪の蒸し煮 白ワインソース
- ・お口直し
- ・黒牛ステーキ又は黒牛のブレゼ
- ・デザート・コーヒー
- ・パン

新春グルメコース ¥10,000

- ・ホワイトアスパラガスと生ハムの温かいサラダ
- ・真鯛のマリネ キャビア添え
- ・鮑とシャンピニヨンのロティエー ハーブソース
- ・オマール海老のポワレ 赤ワインソース
- ・ポルチーニ茸とコンソメのサイフォン仕立て
- ・黒毛和牛背肉のグリエ こしょうソース
- ・デザート・コーヒー
- ・パン

黒牛ステーキコース ¥7,870

- ・本日のアミューズ
- ・旬の鮮魚のカルパッチョ
- ・旬野菜のポタージュ
- ・黒毛和牛フィレ肉ステーキ130g
- ・グリーンミックスサラダ
- ・デザート・コーヒー
- ・パン