牡丹

17,000円（税込18,700円）

先付	本日の一番出汁
先付	先付と前菜の盛り合わせ
前菜	冷製　空豆すり流し　雲丹　美味出しジュレ　酢取り茗荷
	温製　江戸前穴子と冬瓜　生姜　旨出餡
	牛タンサンド　枝豆スティック　車海老手毬寿司　倍貝ゼリー寄せ
	和風ニョッキ（キャビア）　管牛蒡黄味寿司射込み
先椀	清汁仕立て　帆立のフラン　椎茸　結び三つ葉
向付	旬魚　三点盛り
肉と魚料理	石焼黒毛和牛のスペシャリテ　旬の野種とともに
	銀鱈の西京焼き
食事	鯛茶漬け　または　季節の炊き込み御飯　または赤飯
	赤出汁　香の物
デザート	四季のムースとソルベ

※旬の食材を使用しておりますため状況によって変更する可能性もございます
※他にも多様なオプションをご用意いたします　詳細は担当プランナーにお問合せ下さい
※表記税込価格にサービス料として10％を頂戴いたします