

生年祝プラン 鶴プラン

■和食会席メニュー

前 菜	祝肴三種盛り
吸 物	紅白餅入りお雑煮
造 り	造り三種盛り
多喜合せ	牛肉と旬菜の焼き合せ
家 喜 物	小鯛の姿焼き
揚 物	天婦羅盛り合せ
寿 の 物	季節の酢の物
止 椀	合せ味噌仕立て
御 飯	赤飯
香 の 物	盛り合せ
果 物	季節物



和食会席イメージ

■和洋中折衷卓盛料理

中国桃翠冷菜三種盛り合わせ
肉団子と春雨の桃翠特製とろみスープ
白身魚のポワレ タイエドレギューム添え ジュードマー
海老と旬菜の朝天唐辛子炒め
US牛ロース肉のグリエ ポムデュセス添え 柚子風味チャコールソース
旬菜入りミニ温製茶碗蒸し
ミニ沖縄そば
季節のフルーツマチェドニア バニラアイスクリーム添え
コーヒー

*季節によって内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。