

～ありがとうを伝えよう～

Happy Mother's Day

2022. 4.29 (Fri.) ~ 5.29 (Sun.)

お母様にゆっくりと美味しい時間を過ごしていただけるよう、各レストランでは母の日プランをご用意しております

母の日コース 各 ¥6,000

Buffet&Dining
ルミエール

- 5種の前菜 ~ Bonne Fete Maman ~
- さくらんぼのクリームスープ ~モンモランシー~
- 国産牛のビーフストロガノフ アンクルート
海老のロースト アスパラガスフリット添え
- 特製デザート
- パン ■ コーヒー

日本料理
むさしの

- 盆盛り1：生湯葉と蟹、胡瓜土佐酢和え
湯葉と広島蒟蒻刺身
- 盆盛り2：蓬麩と里芋の煮卸し
生麩三色田楽
- 小鍋仕立て：鯛の豆乳しゃぶ
- 湯葉あんかけご飯 香の物 赤出汁
- 甘味

中国料理
白楽天

- 三種冷菜の銘々盛り
- 吉切姿ふかひれの煮込み
- 鶏もも肉の岩塩蒸し 青山椒ソース
- 炙り海老のチリソース
- 黒酢酢豚 白楽天スタイル
- 鶏むね肉の細切り湯麵
- 白楽天オリジナルパルフェ

母の日スペシャルコース 各 ¥8,800

Buffet&Dining
ルミエール

- 5種の前菜 ~ Bonne Fete Maman ~
- さくらんぼのクリームスープ ~モンモランシー~
- ホタテ貝と大海老のソテー ソースショロン
~フラワーガーデン~
- 国産牛のローストビーフ 西洋わさびのソース
- 特製デザート ■ パン ■ コーヒー

日本料理
むさしの

- 前菜~母の日仕立て：蓬麩白和え / 笹巻寿司
酢取り蓮根 / 人参カステラ抹茶ソース
海老芝煮 / 玉子焼 / 湯葉べつ甲あん
- 御椀：若竹 木の芽 ■ 本日のお造り
- 本日の焼魚 ■ 煮物：里芋 鯛の子
■ 白身魚の煮卸し ■ 竹の子蕎麦
- 水菓子

中国料理
白楽天

- 蝦夷鮑入り5種冷菜盛り
- 雲丹入り吉切ふかひれの煮込み
- 牛肉細切りと野菜のオイスターソース炒め
- 大海老のチリソース
- 蟹爪フライとふかひれ餃子
- 白身魚の紹興酒蒸し ■ 桜海老入り上海焼きそば
- 白楽天オリジナルパルフェ

おすすめドリンク



ランソン・ブラックラベル・ブリュット

いきいきとした春の香りが広がり
トーストのニュアンスに加え
様々な花の蜜の香りがあります
余韻が長く、あらゆる機会に
楽しませてくれるシャンパン

Buffet & Dining ルミエール



れいしゅ
荔枝酒

ベースはライチのお酒
桃の水を溶けていくと
また違った味が楽しめます
1杯で2つの味を楽しめる
春らしいさわやかなカクテル

中国料理 白楽天



ほうり
鳳梨

田村酒造場の辛口純米吟醸酒
「本まぐろ」とパイナップルの
スッキリとしたキレのある
味わいが相性抜群
食前酒としてご堪能ください

日本料理 むさしの

■表示価格は消費税およびサービス料が含まれております ■仕入れ状況によりメニュー内容が変更する場合がございます ■写真はすべてイメージです