

～ありがとうを伝えよう～

Mother's Day Course

5/1 (土) ~ 5/31 (月)

2日前までの要予約となります

日頃の感謝の気持ちを込めて
お食事にご招待されてはいかがでしょうか。

一般価格 ¥6,500 会員価格 ¥6,000

むさしのコース

先付

鯛薄造り

ひと皿のおもてなし (東京軍鶏レバー旨煮 / 竹の子土佐煮 / 季節野菜の白和え / 浅蛸と青菜の辛子浸し / 鱸南蛮漬け / 江戸前大穴子 / こぼれいくら / 塩玉子 / 海老マヨ)

すき煮鍋 または ローストビーフ

浅蛸ご飯 赤出汁 香の物

甘味



イメージ

白楽天コース

ローストビーフと蟹のサラダ仕立て

姿ふかひれの桜海老ソース煮 青菜添え

カシューナッツ入り肉の炒め

炙り海老のチリソース

新酢豚“白楽天スタイル”

黄金炒飯

あまおうアイスと桜餡入り胡麻団子



イメージ

ルミエールコース

ノルディックサーモンのマリナード お花畑のブーケ仕立て
コンソメジュレとヴィシソワーズ“パリの夕暮れ”

鴨モモ肉のコンフィー マッシュルームとフONDヴォー

本日のパティシエおまかせデザート

ホテルメイドのパン

コーヒー または 紅茶



イメージ

表示価格は消費税及びサービス料が含まれております。