

壺の重

黒毛和牛のローストビーフ 赤ワインソース キノコと玉ネギのマリネ
天使の海老のポッシュェ 三浦大根とビーツ、リンゴのサラダ
焼き穴子の昆布巻き グリーンペッパー風味
伊勢湾産 鱈のアラヴァプール（白ワイン蒸し）レモン、クリームチーズ、アンチョビ、ニンニク
浜松市 まるべい農園のみかんを使った あいち鴨のチャーシュー
菊芋とゴボウの洋風キンピラ
ジャンボンブラン （自家製ロースハム）
パテ・メゾン （田舎風 お肉のテリーヌ）

式の重

豚肉のリエット 《柔らかくなったら、お好みでパンやクラッカーにつけてお召し上がり下さい》
ゴルゴンゾーラチーズのムースとアカシア蜂蜜のジュレ
真鯛の昆布締めと赤カブのミルフィーユ
佐島産 真蛸のラゲー （トマト、オリーブ、ハーブの煮込み）
人参のムースとコンソメのジュレ ズワイガニと
サーモンのマリネとタブレ（クスクスのサラダ） フレンチキャビア（鱒の卵）
牡蠣のコンフィ
おおまさり落花生とコッパ（生ハム）
ジャガイモとホタテ貝の“ポテサラ” ラ・ターブル風 アブルーガ（鯨の燻製卵）を添えて

ショコラ ボックス

ラム・レーズン入り ガトーショコラ
チョコレートと栗粉のフォンダンショコラ 《温めるとより美味しいです》