

壺の重

黒毛和牛のローストビーフ 赤ワインソース
新ゴボウとキノコの和風マリネ 山わさびの香り
天使の海老のポッシェ
おおまさり落花生、色々なお豆とコッパ（生ハム）のサラダ

広島県産 牡蠣のコンフィとラタトイユ
まるべい農園のみかんが香るマグレ鴨のロースト
鳥取県産 大山鶏モモ肉のハム
豚肩ロースの西京焼きとチャーシュー
紫キャベツの白ワインビネガーマリネ
パテ・メゾン （田舎風 お肉のテリーヌ）
黒毛和牛の赤ワイン煮込み【温めるとよりおいしいです】

式の重

佐島産 真蛸のラグー（トマト煮込み）バジルの香り
静岡 紅富士サーモンのマリネのタルタルとタブレ（クスクスのサラダ）フレンチキャビア（鱒の卵）
ゴルゴンゾーラチーズのムースとクルミ アカシア蜂蜜のジュレ
有機栽培 人参のムースとタラバガニとズワイガニ コンソメのジュレ
豚肉のリエット 《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》
三重県産 真鯛の昆布締めとモモノスケ（赤カブ）のミルフィーユ
北海道産 ホタテ貝、グリーンオリーブ、チョリソー、長芋のオリーブオイル漬け
アルタイル彦星（じゃがいも）とトロ鱈のプレスセ クリームチーズのソース
フランス産 栗のフォンダンケーキ【少し温めるとより美味しいです】