
○●○ 和室コースメニュー ○●○

- ・しゃぶしゃぶコース…全 6 品 和牛上肉のしゃぶしゃぶに旬のお刺身と小鉢付き
 - ・多摩会席…全 8 品 一品ずつお出しする本格的な会席コース
 - ・寄鍋コース（冬季のみ）…全 6 品 鶏・魚介類のさっぱり味 お刺身・小鉢付き
 - ・盛り込みコース…全 9 品 大皿料理 4 品にお刺身・小鉢類が付いてボリューム満点
- ※盛り込み以外は係りのものが配膳します。
-
-

《しゃぶしゃぶコース》

1. 先付け 胡麻豆腐 雲丹他
2. 刺身盛合せ 鮪ほか旬の魚の数種盛
3. 肉 和牛ロース上肉
4. 野菜盛 野菜色々
5. 食事もの うどん
6. 水菓子 季節の果物

《多摩会席》

1. 先付け二種盛 胡麻豆腐と雲丹 焼茄子のお浸しと松葉蟹
2. 洋前菜三種 パパイヤ生春巻 合鴨ロースト 帆立とトマトのテリーヌ
3. お椀 鱧の葛叩き 松茸 じゅんさい
4. 刺身盛合せ 鮪ほか旬の魚の数種盛
5. 焼き物 鮎の塩焼 さつま芋レモン煮 枝豆 酢取り茗荷
6. 洋皿 牛ロースグリル 胡麻ソース 彩り野菜
7. 食事もの 冷麺 薬味色々
8. 水菓子 季節の果物

（上記は夏季メニューの一例です）

《寄鍋コース》

1. 先付け 鰻と野菜の酢の物
2. 刺身盛合せ 鮪ほか旬の魚の数種盛
3. 鍋 魚介類色々、鶏肉、野菜、きのこ類
4. 食事もの うどん
5. 水菓子 季節の果物

（10月～3月の冬季限定メニューとなります）

《盛り込み》

1. 先付け 胡麻豆腐 山葵
2. 前菜 烏賊と野菜の生ハム巻き 合鴨ロースト 帆立の燻製
3. 刺身盛合せ 鮪ほか旬の魚の数種盛
4. 酢の物 もずく酢 蟹 とろろ
5. ご飯物 太巻き寿司

※1～5は各席に配膳しております

6. 炒め物（大皿） 海老と帆立のチリソース
7. 炒め物（大皿） ローストチキンと温野菜
8. 炒め物（大皿） 牛肉ヒレと野菜の炒めもの
9. ご飯物（大皿） 焼きそば

※6～9はお席後方にご用意し、ご自由にお取り頂く形式です

◎ 各コースとも季節により一部内容が変わる事があります
