

# 和洋折衷

THE ORIGIN OF HAPPINESS



- 先付け 紅白膾イクラ 市松サーモン 慈姑含ませ  
 前菜 天城産軍鶏とアボカドのサラダ  
 甘酢大根のウェディングドレス仕立て  
 平目と蟹のトルテ 赤ビーマンのフォンダン添え  
 根府川オレンジのドレッシング  
 お造り 鯛松笠造り 鮎八重作り 鱈 牡丹海老 蒲鉾  
 吸い物 花海老 紅白素麺 椎茸 白髪葱  
 魚料理 相模湾産魚介のナージュ 金目鯛 蛤 小鳥賊  
 ロブスターカネロニ 湘南野菜と浅月のソース  
 お口直し 柚子シャーベット  
 肉料理 特選牛ヒレ肉のロースト ズッキーニのファルス  
 タイムガーリックコロッケとガーデンハーブ  
 オリーブのソース  
 握り寿司 金目鯛 鮎 卵巻  
 デザート メロン  
 コーヒー又は紅茶 小菓子



- 先付け 紅白膾 錦卵 子持昆布  
 前菜 相模湾産真鯛の薄造り タラバ蟹とカラスミ添え  
 魚介のタルタルとアスパラガスのガトー仕立て  
 二種類のキャビアと山葵風味のゼリームース  
 お造り 鱈姿盛り 鮎 牡丹海老  
 蒸し物 トリュフ風味の茶碗蒸と大根のブレゼ  
 フォアグラソテー 飾り添え  
 吸い物 紅白素麺 鯛 椎茸 柚子  
 魚料理 オマール海老と鱈のポアレ 自家製ラヴィオリとズッキーニ添え  
 サフラン風味のロブスターブロスとガーデンハーブ  
 お口直し 梅のシャーベット  
 肉料理 特選和牛ヒレ肉のソテーとゴルゴンゾーラチーズと  
 グリーンピース入りのベークドポテト  
 季節野菜のバターシチュー添え  
 握り寿司 サーモンと平目の押し寿司 金目鯛握り  
 デザート メロン  
 コーヒー又は紅茶 小菓子