



和食懐石くずし松華堂

料理長おすすめのディナー懐石くずしの松華堂

合鴨コース、サーモンの錦糸巻き、旬野菜と金山寺味噌ディップ

白姫海老、マグロ、真鳥賊のお造り

海老、しし唐、薩摩芋、茄子の天麩羅

海老と筍のしんじょう

鱈の西京焼き

小海老の茶碗蒸し

サーロインの陶板焼き

ミニ鰻重

味噌汁

沢庵、青胡瓜漬け

プチデザートと季節のフルーツ

※季節や仕入状況にて一部変更される場合があります。



洋食ディナーコース

シェフおすすめのディナーコースです。

白姫海老と炙りサーモンのマリネ

柑橘系のソースとバジルの香り

ホタテと烏賊のソテー ブルゴーニュ風

ホタテと烏賊と香草をきかせたバターで

本日のスープ

季節のサラダ

新鮮な野菜をフレンチドレッシングで

低温調理した牛肉のグリル 温野菜添え

粒マスタードが香るソースで

パン or ライス

オペラ 季節のフルーツ添え

チョコレートケーキにバニラアイスのマリアーージュ

コーヒー or 紅茶

※季節や仕入状況にて一部変更される場合があります。