

【中国料理】

調理長 岩村 聖彦

あかにし 生姜味串	ピリ辛小胡瓜	紅茶鴨 ロース焼き
かに爪 錦糸新丈	中華くらげ	金柑 紹興酒漬け
鶏テリーヌ	有頭海老チリ	豚の 柚子胡椒焼き
いか雲丹 かんざし		中華風 焼き帆立
クルミ飴炊き	蝦夷鮑活煮	かに砵巻き
花餅 桃	菊かぶら	柚子みぞれ ナマコ

【西洋料理】

調理長 井上 哲沖

ポルチーニ茸の テリーヌ	ミニ オーロラ カスタード	サーモン 錦糸巻
柿黄味寿司巻 まゆ玉松葉	塩茶の香	豚肉とパセリの テリーヌ
えび市松串	金箔松葉	帆立香草焼
牛しぐれ 笹包み	カニグルメ テリーヌ	えび雲丹焼き 松葉
さつま ロールパイ	宮崎鶏ロース チーズ焼き	若鶏西京焼
菜の花 生ハム巻き	国産太刀魚 八幡巻	花びら百合根
		炙りのどぐろ 松葉

【日本料理】

調理長 豊田 哲也

数の子 白醤油漬け	ぶどう豆蜜煮	こはだかぶら
牛肉牛蒡巻	寿マロン 甘露煮	柿松葉 柚子風味
市松錦糸巻	ロブスター塩旨煮	鶏里芋松風
		はちみつバター伊達巻
翡翠梅	松笠烏賊 黄金焼	蛸照り焼
	紅白市松 蒲鉾	京芋昆布巻
	奉書巻	夫婦 日の出海老