

ご結婚1周年記念メニュー

日本料理 山里

塗盆にて

- 祝い肴 季節の突出し3品
御造里 お造り4種類盛り合わせ
御椀盛り 季節のお吸物
家喜物 小鯛の姿焼き
多喜合 鶴芋 亀人参 季節の炊き合わせ
寿の物 季節の酢の物
御食事 お赤飯 香の物 留椀
御食後 季節の果物盛り合わせ

※小鯛の姿焼きは、3日前までのご予約をお願いいたします。

※内容は季節により変更いたします。

鉄板焼 さざんか

- 前菜
さざんかサラダ
ほたて
黒毛和牛フィレ(130g) または 黒毛和牛サーロイン(180g)
焼き野菜(5種)
ガーリックライス
味噌椀
香の物
シェフパティシエによる本日のデザート
コーヒー

オールデイダイニング オーキッド

- パテ・ド・カンパーニュ バイオレットマスタード添え
伝統のコンソメスープ
平目のムニエル 焦がしバターソース
国産牛サーロインのグリル しょうが入り和風ソース添え
パン または ライス
シェフパティシエによる本日のデザート
コーヒー または 紅茶

中国料理 桃花林

- 広東式冷菜盛り合わせ(銘々盛り)
かにの卵入りふかひれのスープ
北京ダック
白身魚と帆立貝の挟み蒸し
牛ばら肉の醤油煮込み ココット仕立て
大海老のチリソース煮
五目炒飯
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
胡麻付き揚げ菓子

ルームサービス

ご希望の方にはルームサービスでもオーキッドと同一のメニューをご提供しております。

お料理のほか、ファーストドリンクをお召し上がりいただけます。
内容は、季節や入荷状況により変更する場合がございます。詳しくは各レストランへお問い合わせください。

2025年5月 現在