



温かいぎざし

カリフラワーのブランマンジェとオマールコンソメ
レモングラスの香り



はじまりの息吹

ハレの日のお椀
清湯を含ませた野菜



節分

鯛と烏賊の節分草花造り



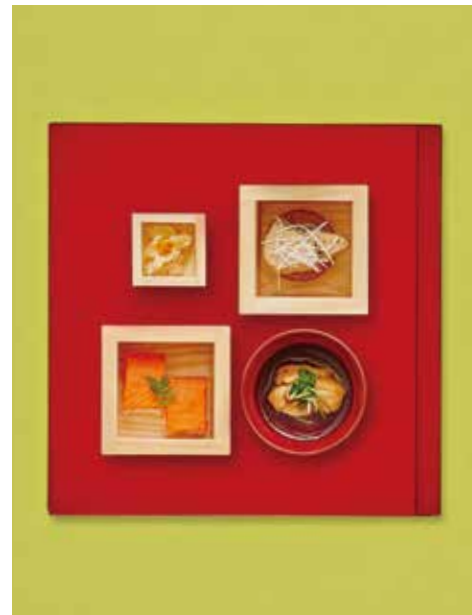
恵方

旬の十彩野菜 大豆と鯛を使ったソースで



内裏雛

飛騨牛のポワレと豚肉とマッシュポテトの
グラタン風オープン焼



ひな祭り

枳に入れた御食事
鱈大根と山海漬
鴨治部煮のお吸い物



梅見

梅酒香るケーキに黒豆を練り込んだ
フロマージュブランのクリーム ラズベリーソース
ブレンドコーヒー



IBUKI

〈平成28年1月3日～2月28日〉

食材は流通等の事情で変更する可能性があります。
予め、ご理解の程よろしくお願いいたします。

¥17,000 (税抜)

