



洋食ランチコース Christmas version

*仕入れ状況により、内容が変更することもございます。

【前菜：Appetizer】

Three kinds of appetizers with seasonal ingredients

前菜3種盛り合わせ



【パスタ：Pasta】

Potato gnocchi with basil sauce grown on our farm

ジャガイモのニョッキ ラインで育てたバジルソース

～削りたてのパルミジャーノチーズをのせて～



【メイン：Main dish】

Daisen chicken confit

大山鶏のコンフィ



【デザート：Desert】

Fondant au chocolat

フォンダンショコラ



*食後のコーヒー付
with coffee after the meal



Rhine

パーティープラン[A]

*仕入れ状況により、内容が変更することもあります。

【前菜：Appetizer】

Shrimp and Broccoli Terrine

海老とブロッコリーのテリーヌ

【サラダ：Salad】

Bacon and Olive Salad

ベーコンとオリーブのサラダ

【魚料理：Fish】

Oven-Baked Swordfish with Bisque-Style Sauce

メカジキのオーブン焼き ビスク風ソース



【前菜：Appetizer】

Smoked Duck with Balsamic Sauce

合鴨のスモーク バルサミコソース

【パスタ：Pasta】

Rigatoni with Clams and Spinach in Cream Sauce

小柱とほうれん草のリガトーニ
クリームソース

【肉料理：Main dish】

Roast Pork with Mushroom Sauce

ローストポーク マッシュルームソース



Rhine

パーティープラン[B]

*仕入れ状況により、内容が変更することもあります。

【前菜：Appetizer】

Octopus and Vegetable Marinated Salad

タコと野菜のマリネ

【サラダ：Salad】

Snow Crab and Caper Salad

ズワイガニとケッパーのサラダ

【魚料理：Fish】

Frittered Rockfish with Yuzu Soy Sauce

カサゴのフリット 柚子醤油ソース



【前菜：Appetizer】

Pork Porchetta

豚肉のポルケッタ

【パスタ：Pasta】

Rigatoni with Mussels and Potatoes in Tomato cream Sauce

ムール貝とジャガイモのリガトーニ
トマトクリームソース

【肉料理：Main dish】

Wagyu Sirloin Tenderloin with Black Truffle Sauce

和牛モモ肉のタリアータ 黒トリュフソース



Rhine

洋食ディナーコース

*仕入れ状況により、内容が変更することもあります。

【前菜：Appetizer】

Assorted appetizers

前菜三種盛り合わせ



【パスタ：Pasta】

Rigatoni with Bacon and Shimeji Mushrooms,
Neapolitan-Style Genovese Sauce

ベーコンとシメジのリガトーニ
ナポリ風ジェノベーゼ



【デザート：Desert】

Tiramisu

ティラミス

イチゴのサンタを乗せて



【魚料理：Fish】

Soft-Shell Shrimp Kadayif Rolls Yuzu Tartar Sauce

ソフトシェルシュリンプのカダイフ巻き
柚子タルタルソース



【肉料理：Main dish】

Grilled Ezo Deer Fillet Berry and Balsamic Sauce

蝦夷鹿ヒレ肉のグリル
ベリーとバルサミコのソース



Rhine

洋食特別ディナーコース

*仕入れ状況により、内容が変更することもございます。

【前菜：Appetizer】

*Argentine Red Shrimp and Avocado Tartare,
Wreath Style*

アルゼンチン赤海老とアボカドのタルタル
リース仕立て



【前菜：Appetizer】

Spicy Fried Octopus
イダコのスパイシーフリット



【スープ：Soup】

Vegetable-Packed Minestrone
野菜たっぷりミネストローネ



【魚料理：Fish】

Salmon and Mushroom Foil Bake
サーモンとキノコのホイル焼き



【肉料理：Main dish】

Beef Tenderloin and Scamorza Affumicata
Involtini with Morel Sauce
牛モモ肉とスカモルツァアフミカータの
インボルティーニ アミガサ茸のソース



【デザート：Desert】

Tiramisu
ティラミス
イチゴのサンタを乗せて





ベジタリアン対応パーティー冬メニュー

Vegetarian-Friendly Party Menu

お待ちしております！ **通常パーティープランと併用できる、**
ベジタリアン対応の『ヴィーガンプラン・¥2,200(税込)』をご用意いたしました！

～ヴィーガン冬メニュー・全4品～

Fresh Garden Salad with apple vinegar dressing

◇15種類の野菜サラダ アップルビネガードレッシング添え



Vegetable Vapore with Soy Milk Mayonnaise

◇野菜のヴァポーレ 豆乳マヨネーズ



Vegetable Fritto

◇色々野菜のフリット



Spaghetti with Napa Cabbage and Avocado *Please choose either tomato sauce or Soy Milk Cream Sauce

◇白菜とアボカドのスパゲッティ *トマトソース or 豆乳クリームソースのどちらかお選びください。



食材には、肉、魚、卵、乳製品、蜂蜜、動物性食品を一切使用しておりません。

なお、ヴィーガン食材以外のベジタリアン対応は行っておりませんので、あらかじめご了承ください。