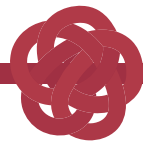
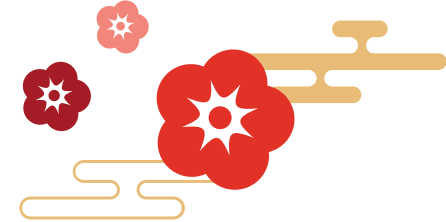


# ニューイヤープラン2025

## Special Stay Plan 「The Premium」 ご夕食メニュー



2024年12月31日(火)

日本料理 芝桜

2025年1月1日(元日)

レストラン ブリーズヴェール

2025年1月2日(木)

中国料理 陽明殿

祝肴 帆立 法蓮草の浸し  
葛寄せ豆腐 柚子味噌餡 枸杞の実  
鶏松風  
車海老唐墨香煎  
鯛昆布め小袖寿司  
数の子土佐和え  
ずわい蟹砵巻き

御椀 みぞれ仕立て  
焼目甘鯛  
敷梅大根 梅人参 大黒しめじ 芽葱 柚子

向付 四種盛り合わせ  
妻野菜一式 山葵

焼物 きんき柚香焼き  
蝦夷鮑竜田揚げ  
百合根黒豆茶巾  
金柑蜜煮クリームチーズ射込み  
茗荷甘酢漬け

合肴 ふかひれ茶碗蒸し

煮物 和牛すき煮  
豆腐 長葱 結び白滝 梅麩 青味野菜

食事 しらす いくら御飯  
赤出汁 香の物

デザート 甘味と果物盛り合わせ

アミューズ・ブーシュ

魚介類とキャビア シャルロット仕立て  
彩り豊かな野菜のテクスチャー

蟹の温前菜 3種類のスタイルで  
・蟹のビスク  
・蟹のクロメスキ  
・蟹のフラン

甘鯛のクルスティアン  
ヴァニラ香るコンディメント  
シャンパーニュソース

黒毛和牛フィレ肉  
フォアグラ トリュフ ロッシーニ風  
温かいパテ パイ包み焼きを添えて

ショコラの滑らかなムースリヌ  
オレンジと赤い果実とのマリナージュ

小菓子

フカヒレ入りコンソメゼリーと野菜のムース

“迎春” お祝い前菜盛り合わせ

伊勢海老の蒸しもの 金華ハムソース

フカヒレの姿煮込み

和牛サーロインのガーリックパウダー炒め

タラバ蟹入りチャーハン

杏仁豆腐入りマンゴーデザート

