

新春ランチコース  
New year lunch course

橋姫  
Hashihime

先付

真鯛と帆立貝のポワレ  
旬の根菜、ポルチーニ茸のソース

源氏グリーンサラダシーザードレッシングにて

黒毛和牛ステーキ ロース100g

野菜ソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯 赤出し 香の物

本日のフルーツ

¥ 14,000

新春ランチコース  
New year lunch course

篝火  
Kagaribi

先付

白甘鯛のポワレ  
九条ネギの煮浸し壬生菜とズワイ蟹の館

フォアグラのソテーと方領大根のべっこう煮  
柚子マデラソース

源氏グリーンサラダシーザードレッシングにて

黒毛和牛ステーキ  
ロース120g 又はフィレ70g

野菜ソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯 赤出し 香の物

本日のフルーツ

¥ 20,000

新春ディナーコース  
New year Dinner course

若紫  
Wakamurasaki

お正月前菜盛り合わせ  
和風前菜  
(黒豆、きんとん、田作り、数の子)  
洋風前菜  
(寒鰯と有頭海老のマリネ、ダックパストラミ、カプレーゼ)

中とろ鮪のミキュイ、天使海老と蓮根のシガール  
飛驒ほうれん草 ソースアルマンド

源氏グリーンサラダ シーザードレッシングにて

黒毛和牛ステーキ  
ロース120g又はフィレ70g

野菜ソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯 赤出し 香の物

本日のフルーツ

¥ 20,000

新春ディナーコース  
New year Dinner course

藤袴  
Fujibakama

お正月前菜盛り合わせ  
和風前菜  
(黒豆、きんとん、田作り、数の子)  
洋風前菜  
(寒鰯と有頭海老のマリネ、ダックパストラミ、カプレーゼ)

活蝦夷鮑のポワレ  
菜の花、伝右衛門溜まりのウニバター

フォアグラのソテーと方領大根のべっこう煮、柚子マデラソースとトリュフ

源氏グリーンサラダシーザードレッシングにて

黒毛和牛ステーキ  
ロース120g又はフィレ70g

野菜ソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯 赤出し 香の物

本日のフルーツ

¥ 25,000

新春ディナーコース  
New year Dinner course

花宴  
Hananoen

お正月前菜盛り合わせ  
和風前菜  
(黒豆、きんとん、田作り、数の子)  
洋風前菜  
(寒鰯と有頭海老のマリネ、ダックパストラミ、カプレーゼ)

フォアグラのソテー方領大根のべっこう煮  
柚子マデラソースとトリュフ

活イセエビの鬼殻焼き  
愛知県産大葉とソースショロン

活蝦夷鮑のポワレ  
菜の花、伝右衛門溜まりのウニバター

源氏グリーンサラダシーザードレッシングにて

黒毛和牛ステーキ  
ロース120g又はフィレ70g

野菜ソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯 赤出し 香の物

本日のフルーツ

¥ 35,000

新春ディナーコース  
New year Dinner course

光源氏  
Hikarugenji

お正月前菜と  
イタリア産キャビアの盛り合わせ  
和風前菜  
(黒豆、きんとん、田作り、数の子)  
洋風前菜  
(寒鰯と有頭海老のマリネ、ダックパストラミ、カプレーゼ)

フォアグラのソテーと方領大根のべっこう煮  
柚子マデラソースとトリュフ

活蝦夷鮑のポワレ  
菜の花、伝右衛門溜まりのウニバター  
又は  
活イセエビの鬼殻焼き  
愛知県産大葉とソースシヨロン

雲子と蟹の特製茶碗蒸し

源氏グリーンサラダと生ハム  
サルサウエルデとパルメザンチーズ

ブランド和牛ステーキ  
ロース120g又はフィレ70g

野菜ソテー

源氏特製ビーフガーリックライス 又は ご飯 赤出し 香の物

本日のフルーツ

¥ 45,000