

wishton Hotel yūkari

 Dinette

フレンチレストラン ディネット

春の歓送迎会

2024

3

1

金

~

2024

4

30

火

17:30 ~ 21:30 (L.O.20:00)

各コース2名様より承ります。(電話受付時間 7:00~20:00)

カジュアルな雰囲気での新たな出会いと旅立ちを彩る2プラン。大切な思い出のひとつをお過ごしください。



フレンチコース (個別盛)



~セボン~ お1人様

C'est bon ¥5,500 (税込)

- ◇ 本日のオードブル3種盛り ◇ 白身魚と海老のナージュ仕立て
- ◇ 野菜をまとった牛肉のステーキ ◇ シェフよりおすすめのプロマージュ
- ◇ Choice デザート (シェフおすすめのデザート/ソルベ/フルーツ)

《コースアップ》

- | | |
|---|---|
| 白身魚と海老のナージュ仕立て
→ オマール海老と帆立貝のグラタン
+ ¥1,500 (税込) / お一人様 | 野菜をまとった牛肉のステーキ
→ 国産牛ステーキ
+ ¥2,000 (税込) / お一人様 |
|---|---|



イタリアンコース (大皿盛)

~ブオーノ~ お1人様

Buone ¥4,400 (税込)

- ◇ アンティパスト盛合わせ ◇ しらす、大葉、トマトの冷製カベッリーニ
- ◇ 牡蠣とほうれん草のグラタンフィレンツェ風 ◇ 野菜の肉詰め オープン焼き
- ◇ 本日のプロマージュ ◇ シェフおすすめドルチェ

《コースアップ》

- | | |
|---|--|
| 牡蠣とほうれん草のグラタンフィレンツェ風
→ オマール海老と帆立貝のグラタン
+ ¥1,500 (税込) / お一人様 | 野菜の肉詰め オープン焼き
→ 国産牛ステーキ
+ ¥2,000 (税込) / お一人様 |
|---|--|



オプション

フリードリンク (90分制)

プラス ¥1,500 (税込) / お一人様

メニュー

- ・ワイン (赤・白) コート・デュ・ロース
- ・スパークリングワイン (サンテロピノ・シャルドネ スブマンテ)
- ・生ビール (サッポロ千葉工場出来立て生)
- ・日本酒 (梅一輪 吟醸純米)
- ・ウイスキー (スコッチ・バーボン)
- ・焼酎 (麦・芋)
- ・オレンジジュース
- ・烏龍茶



 Wishton Hotel Yukari
 ウィシュトンホテル・ユーカーリ

〒285-0858
 千葉県佐倉市ユーカーリが丘4-8-1
 WEB▶ <https://wishton.co.jp/>

フレンチ&バー「ディネット」
 TEL.043-489-9874



ホテル代表 TEL.043-489-6111 FAX.043-489-8156



P 駐車場400台