



料理長こだわりフレンチ

~ Dîner d'automne ~

2024年7月1日(月)~8月31日(日) 17:30~21:30 (L.O20:00)

※Lumière~ルミエール~, Eté~エテ~は3日前までのご予約が必要となります。

※電話受付時間 7:00~20:00

New

厳選高級食材を活かした、
ホテルシェフ匠のディナーコースをご堪能ください

Eté ~エテ~

お一人様 ¥13,800(税込)

◆赤パブリカのなめらかムース
コンソメジュレとキャビアとウニをのせて

Mousse de poivron rouge
en consomme gelée aux caviar au oursin

◆真鯛と鮭のタルタルを詰めた
サーモンマリネのバスケットを添えて
Tartar Tartare de daurade et thon en painnet
de saumon marine au oeuf de saumon

◆千葉県産ブランドとうもろこしの冷製スープ
Soupe de maïs glacé

◆鮑と帆立貝のボワレカラートマトの
バターソース

Oreille de mer et saint-jacques poêlé, sauce
beurre de tomate en couleur



◆本日のお口直しのソルベ
Sorbet au jour

◆国産牛のグリエ
トリュフ香るソースで

Faux-filet grillé, sauce truffe

◆本日のデザート
Desserts du jour

◆パン
Pain

◆コーヒー又は紅茶
Café or thé

Lumière ~ルミエール~

お一人様 ¥8,800(税込)

◆赤パブリカのなめらかムース
Mousse de poivron rouge

◆調和のとれたサーモンマリネと
帆立貝のサラダ仕立て

Harmonieux de saumon mariné et Saint-jacques

◆じゃがいもの冷製スープ
Soup de Vichysoise

◆スズキのボワレ ブイヨンドレギュームソース
Bar poêlé aux herbes de jardin

◆本日のお口直しのソルベ
Sorbet au jour

◆本日のメイン料理を
洋食屋さんのヘルステーキ風で
Filet de bœuf poêlé

◆本日のデザート
Desserts du jour

◆パン
Pain

◆コーヒー又は紅茶
Café or thé

お誕生日を
ディネットでお祝いしませんか?

お誕生日の方の
ディナーコースを30%OFF
&
パースデーケーキを
プレゼント!

- ・ディナー「ルミエール」「エテ」コースを2名様以上で
ご予約の場合に限ります。
- ・各種ディナー券には適用できません。
- ・ケーキのご用意がございますので、プランのご利用を
お申しつづの上3日前までにご予約ください。
- ・特典の対象はご利用のお誕生日の方に限らせていただきます。

Wishton Hotel Yukari
ウッシュトンホテル ユーガリ

0285-0858
〒千原市常盤 ユーガリが丘4-9-1
Web: <https://www.wishton.jp/>

フレッシュなディネット

TEL 043-489-9874

ホクホク代表 TEL 043-489-6111

FAX 043-489-8156

ホクホク代表 TEL 043-489-6111

FAX 043-489-8156



駐車場400台