

料理長こだわりフレンチ

Special Dinner Course

2024年 2025年
11月23日(土)～2月28日(金) 17:30～21:30 (L.O20:30)

※2024年12月24・25日、2025年1月1日～1月5日はイベントの為、お休みさせていただきます。

お客様のご要望を聞きながら、ホテルシェフが相談の上、メニューを決定致します。

料理長こだわりフレンチ・スペシャルディナーコース

Elegance ～エレガンス～

お一人様 ¥13,200(税込)～ [ウィシュトンクラブ会員様 ¥12,100(税込)～]

※お値段に合わせたコース料理をご用意致します。

◆オードブル ◆スープ ◆魚料理 ◆肉料理 ◆焼きたてパン ◆デザート ◆コーヒー

※エレガンスは1週間前までのご予約が必要になります。



Hiver ～イベール～

お一人様 ¥8,800(税込)

◆今月シェフのおすすめアミューズ
Amuse de jour

◆蟹とキャビアのデリシ
Délice de crabe au caviar

◆自家製コンソメスープ
Consommée à la maison

◆蟹のガレット
Galette de crabe

◆アルエットサンテート(牛肉の小鳥風)
Alouettes Sans taté

◆シェフおすすめ本日のデザート
Dessert du jour

◆パン
Pain

◆コーヒー
Café

Lumiere ～ルミエール～

お一人様 ¥5,500(税込)

◆オードブル・スープの盛り合わせ

◆牡蠣とトリュフの軽い煮込み
Ragoût de huitre aux truffe

◆フルーツマトのサラダ
ハチミツ風味の生クリームソース
Salade de fruits de tomate, sauce crème au miel

◆旬のほうれん草のポタージュ
Potage crème d'épinard

◆海老とルッコラのスパゲッティ
Spaghetti gamberetti e rucola

ーメインディッシュをお選びくださいー

◆旬魚のローストバジルと高菜のソース
Poisson de saison rôti, sauce basil et TAKANA

又は

◆千葉県産マーガレットポークの煮込み
冬野菜のソテー添え

Ragoût de porc "Marguerite" aux légumes
d'hiver sautés

◆本日のデザート
Dessert du jour

◆お好きなドリンク
sson

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**
&
ホテル特製バースデープレート
をプレゼント!

- ディナー「ルミエール」「イベール」「エレガンス」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応できません。
- プレートのご用意がございますので、プランのご利用をお申しつけの上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。

※イベール・ルミエールは前日までのご予約が必要になります。



RESTAURANT & BAR DINETTE

レストラン&バー ディネット

TEL. 043-489-9874

モーニング 7:00-9:30

ランチ 11:30-14:30

ディナー 17:30-21:30

バー 17:30-22:30

※予告なくメニューが変更になる場合もございます。 ※このプランは予告なく変更になる場合がございます。 ※営業時間が変わる場合がございます。

