

平日
限定

日替わりシェフ ランチセット

ワンプレート (サラダ付) 各 ¥1,980 (税込)

月

火

水

木

金

5/12



①
ディネット特製
ハンバーグステーキ
～デミグラスソース～

13



②
メカジキの
香草パン粉焼
～味噌バターソース～

14



③
チキンのペニエ
～初夏のタルタルソース～

15



④
トロッと卵の
オムライス
～海老を入れたホワイトソース～

16



⑤
豚バラと彩り野菜の
ボービエット
～トマトソースと共に～

19



⑥
チーズたっぷり
クロックムッシュ

20



⑦
3種のフリット
夏野菜のサルサ添え
〈旬魚・海老・イカ〉

21



①
ディネット特製
ハンバーグステーキ
～デミグラスソース～

22



②
メカジキの
香草パン粉焼
～味噌バターソース～

23



③
チキンのペニエ
～初夏のタルタルソース～

26



④
トロッと卵の
オムライス
～海老を入れたホワイトソース～

27



⑤
豚バラと彩り野菜の
ボービエット
～トマトソースと共に～

28



⑥
チーズたっぷり
クロックムッシュ

29



⑦
3種のフリット
夏野菜のサルサ添え
〈旬魚・海老・イカ〉

30



①
ディネット特製
ハンバーグステーキ
～デミグラスソース～

各メニューの詳細は裏面をご確認ください



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。



担当シェフによる メニュー紹介

各メニューを考案したシェフに
それぞれのお料理の魅力を語っていただきました。

メカジキの香草パン粉焼～味噌バターソース～

2



脂のったメカジキの腹身を使用した自家製パン粉焼き。味噌とバターをふんだんに使ったソースでお召し上がり下さい。

生駒シェフ

チキンのペニエ～初夏のタルタルソース～

3



初夏の野菜を使ったタルタルソースとみんな大好きチキンペニエをご用意いたしました。ぜひご賞味ください。

高橋シェフ

トロット卵のオムライス～海老を入れたホワイトソースで～

4



万人から愛されるオムライスをホワイトソースでアレンジし、各食材が持っているポテンシャルが十分に発揮できるよう気をつけました。一人でも多くの方にご賞味頂き、お客様の感想を聞かせて頂ければ幸いです。

川島シェフ

豚バラと彩り野菜のポービエット～トマトソースとともに～

5



豚バラに生ハム、大葉、モッツアレラ、アスパラ、いんげん、パプリカ2種をはさみ巻いて焼き、上からさらにチーズをのせて焼き、2種類のチーズ、色々な野菜をトマトソースで包みこんでお召し上がりください。

風間シェフ

チーズたっぷりクロックムッシュ

6



ハム、チーズをパンにはさみ、3種のチーズ、卵黄、生クリームを使ったソースでコーティング、サラマNDERで焼き上げた至福の一品。黒コショウのアクセントでお楽しみください。別添のハチミツをかけても美味しいです。

大原シェフ

3種のフリット 夏野菜のサルサ添え(旬魚、海老、イカ)

7



気温の変化が激しいこの季節、早目の夏バテ、食欲不振がおこります。そんな時でも揚げ物をさっぱりと美味しく食べて頂くことも思い考えました。王道のタルタルとオリジナルソースの2種でお楽しみください。

織原シェフ