

期間
限定★ ウィシュトンホテル・ユーカリ
中国料理マンダリンキャップ & レストラン&バー ディネット

セタコラボコース

Symphony

シンフォニー

(税込)

お1人様 各 ¥11,000

7/1(火) - 7/7(月)

楽譜 マンダリン

萬達玲夏季冷菜盛り

千葉県産とうもろこしとトリュフ香る
自家製コンソメジュレの2層冷製ポタージュ

大海老チリソースと海老のマヨネーズ

旬の夏魚スズキとニューカレドニア産天使海老のポアレ
アンチョビバターソース

牛ヒレ肉の沙茶醬風味

シーフードビラフ シュアのイメージで

マンダリン厨房長とフレンチシェフのコラボデザート

中国料理マンダリンキャップで
お召し上がりいただけます

ランチ 11:30 ~ 14:30 (LO14:00) ディナー 17:30-21:30 (LO20:00)

楽譜 ディネット

オマール海老と夏野菜のテリース キャヴィアを添えて

フカヒレと干し貝柱の濃厚スープ

旬の夏魚スズキとニューカレドニア産天使海老の

ポアレブル・ド・ノイソース

北海道産帆立と夏野菜の朝天辣椒炒め

国産牛ヒレ肉のグリエ トリュフ・オリーブ・トマトのソース

冷やし担々麺

フレンチシェフとマンダリン厨房長コラボデザート

レストラン&バー ディネットで
お召し上がりいただけます

平日のみランチ 11:30-14:30 (LO14:00) ディナー 17:30-21:30 (LO20:00)



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unch 11:30-14:30 ディナー 17:30-21:30 バー 17:30-22:30



CHINESE RESTAURANT MANDARIN CAP

中国料理 マンダリンキャップ

TEL 043-489-9873

ランチ 11:30-14:30 ディナー 17:30-21:30



※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。