

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

6/2

②
みかじきの
香草パン粉焼
～味噌バターソース～

火

3

③
チキンのペニエ
～初夏のタルタルソース～

水

4

④
トラウトと卵の
オムライス
～海老を入れたホワイトソースで～

木

5

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～

金

6

⑥
チーズたっぷり
クロックムッシュ

9

⑦
3種のフリット
夏野菜のサルサ添え
〈旬魚・海老・イカ〉

10

⑧
デリアネット特製
ハンバーグステーキ
～デミグラスソース～

11

⑨
みかじきの
香草パン粉焼
～味噌バターソース～

12

⑩
チキンのペニエ
～初夏のタルタルソース～

13

⑪
トラウトと卵の
オムライス
～海老を入れたホワイトソースで～

16

⑫
豚バラと彩り野菜の
ボービエット
～トマトソースと共に～

17

⑬
チーズたっぷり
クロックムッシュ

18

⑭
3種のフリット
夏野菜のサルサ添え
〈旬魚・海老・イカ〉

19

⑮
デリアネット特製
ハンバーグステーキ
～デミグラスソース～

20

⑯
みかじきの
香草パン粉焼
～味噌バターソース～

23

⑰
チキンのペニエ
～初夏のタルタルソース～

24

⑱
トラウトと卵の
オムライス
～海老を入れたホワイトソースで～

25

⑲
豚バラと彩り野菜の
ボービエット
～トマトソースと共に～

26

⑳
チーズたっぷり
クロックムッシュ

27

㉑
3種のフリット
夏野菜のサルサ添え
〈旬魚・海老・イカ〉

30

㉒
デリアネット特製
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。

ディネット特製ハンバーグステーキ～デミグラスソース～

1

ディネット自慢のハンバーグステーキ。
バター、小麦、牛肉、野菜、赤ワインを使った
デミグラスソースで、
相性の良いフライエッグと一緒にお楽しみください。



大原シェフ

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

トロットと卵のオムライス～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な気をつけました。
一人でも多くの方に「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ベエット～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
はみき巻いて焼き、
上からさらにチーズをのせて焼く、
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、
サラマンダー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
美味しく食べて頂こうと思い考えました。
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