



WISH TOWN AVENUE

Restaurant & Bar Dinette Presents

真夏のシーフードフェア

French Dinner Course

2025年7月1日(火)～8月31日(日)17:30～21:30(L.O.20:30)



Lumière [ルミエール]

- ◆旬のアジのタタキ シェフのイマージュで
- ◆タコの香草マリネ柚子胡椒風味
- ◆千葉県産ホワイトコーンのポターージュ
- ◆冷製海の幸のカッペリーニ
- ◆メインディッシュ (下記2種から一つお選びください)
 - ・スズキの包み焼き トマト風味のブルブランソース
 - ・鴨内のロースト オレンジ風味 ポルトルビソース
- ◆フレンチシェフが作るデザート
- ◆コーヒー or 紅茶

お一人様 5,500円(税込)



Soleil [ソレイユ]

- ◆旬のアジのカルパッチョと煙製 食べ比べ
- ◆ポターージュ (下記2種から一つお選びください)
 - ・千葉県産ホワイトコーンとコンソメジュレのポターージュ
 - ・冷製海の幸のカッペリーニ
- ◆スズキの蒸し煮 ラタトゥイユと香草のブーケを添えて
- ◆メインディッシュ (下記2種から一つお選びください)
 - ・千葉県真魚真鯛と海老のボワレ アメリカンソース
 - ・国産牛のロースト山葵のソース
- ◆フレンチシェフが作るデザート ◆焼きたてパン
- ◆コーヒー or 紅茶

お一人様 8,800円(税込)

※当日オーダーの場合はメニューが一部変更になる場合がございます。ご了承ください。



Lune [リュネス]

- ◆山葵香るイカのファルシー
- ◆アジのクリスティアン
- ◆北海道産帆立貝のフランパルメザンのガレットで
- ◆スズキのポッシェ ベアルネーズソース
- ◆メインディッシュ (下記2種から一つお選びください)
 - ・鮑のステーキ ドライトマトのバターソース
 - ・国産牛フィレ肉のグリレ レフォーールソース
- ◆フレンチシェフが作るデザート
- ◆焼きたてパン ◆コーヒー or 紅茶

お一人様 11,000円(税込)



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 ディナー 17:30-21:30
ランチ 11:30-14:30 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。

