

シェフのイマージュセツ

レストラン&バー ディネットのディナーが生まれ変わります。
カジュアルなディナーセットが週替わりで登場。

9月1日(月)～9月7日(日)



ハンバーグと
秋の味覚の包み焼き
ライス or パン
(スープ・サラダ・ミニデザート付)
¥2,970 (税込)



千葉県産房総ハーフ鶏と
海老のクリーミーグラタン
ライス or パン
(スープ・サラダ・デザート付)
¥2,860 (税込)

9月8日(月)～9月15日(月・祝)



ローストビーフボウル
(スープ・サラダ・ミニデザート付)
¥3,300 (税込)



鮭の洋風あんかけと大海老のフライ
自家製タルタルで
ライス or パン
(スープ・サラダ・ミニデザート付)
¥2,860 (税込)

9月16日(火)～9月21日(日)



牛肉ときのこの
ふわとろチーズオムライス
(スープ・サラダ・デザート付)
¥2,530 (税込)



フレンチシェフが作る
洋風ちらし寿司
(スープ・サラダ・ミニデザート付)
¥2,970 (税込)

9月22日(月)～9月28日(日)



千葉県産マーガレットボークの
トンカツ
(御飯・味噌汁・お新香
サラダ・ミニデザート付)
¥3,080 (税込)



マグロ・サーモン・アボカドの
ヘルシーボウル
(スープ・サラダ・ミニデザート付)
¥2,970 (税込)

9月29日(月)～10月5日(日)



千葉県産イモ豚の
ボークジンジャーソーテー
(御飯・味噌汁・お新香
サラダ・ミニデザート付)
¥3,080 (税込)



鯖のミソ焼きと
クリーミーカニコロッケ
ライス or パン
(スープ・サラダ・ミニデザート付)
¥2,860 (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。

