



秋の味覚ディナーコース

2025年9月1日(月)～2025年11月30日(日) 17:30～21:30(L.O.20:30)

3コース共に完全予約制です。プレミアムコース「リュンス」は1週間前、「ルミエール」「ソレイユ」は2日前までのご予約が必要となります。

Lumière ～ルミエール～

お一人様 ¥6,600(税込)



- ◆ スモークサーモンのクレープ包み — Smoked salmon crepe
- ◆ 鴨のオレンジサラダ — Duck orange salad
- ◆ 甘味深い紫芋のポタージュ — Deeply sweet purple sweet potato potage
- ◆ 秋の味覚5種のキノコと海老のクリームスパゲッティ — Creamy spaghetti with five kinds of autumn mushrooms and shrimp
- ◆ ニューカレドニア産天使海老と北海道産帆立貝のグラタン
秋の味覚を添えて — New Caledonian angel shrimp and Hokkaido scallop gratin with autumn flavors
- ◆ 牛肉の赤ワイン煮込み 小さな秋の味覚とのマリージュ — Beef stewed in red wine with a small autumn flavor
- ◆ フレンチシェフが作るデザート — French chef's dessert
- ◆ コーヒー又は紅茶 — Coffee or Tea

Soleil ～ソレイユ～

お一人様 ¥8,800(税込)



- ◆ 甘海老と秋の味覚 きのこのテリース — Sweet shrimp and autumn mushroom terrine
- ◆ 濃厚伊勢海老のビスク — Lobster bisque
- ◆ ニューカレドニア産天使海老と真鯛のボワレ
グレープフルーツのソース — Pan-fried New Caledonian angel shrimp and red sea bream with grapefruit sauce
- ◆ メインディッシュをお選びください — Choose your main dish
- ・ オマール海老のロースト 黒ゴマのリゾット添え — Roasted lobster with black sesame risotto
- ・ 仔羊背肉のロースト 秋の野菜と共に そのジュ — Roasted lamb loin with autumn vegetables and jus
- ◆ フレンチシェフが作るデザート — French chef's dessert
- ◆ 焼きたてパン — Freshly baked bread
- ◆ コーヒー又は紅茶 — Coffee or Tea

プレミアムコース

Lune ～リュンス～

お一人様 ¥11,000(税込) ～

予約いただいてから、お客様の好きな食材をお伺いして、料理長が特別にメニューを作るプレミアムコースになっております。



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。

