



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。

10月6日(月)～10月13日(月)



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)

10月14日(火)～10月19日(日)



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)

10月20日(月)～10月26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)

10月27日(月)～11月3日(月)



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)

11月4日(火)～11月9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

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。

