

平日  
限定

# 日替わりシェフ ランチセット



スープ・サラダ・ライス又はパン・デザート付き 各 ¥1,980(税込)

月

火

水

木

金

10/1

2

3



メカジキの香草パン粉焼き


豚挽き肉と野菜の  
エンパナータ

サーモンの西京焼きと  
秋野菜のフリット

帆立御飯のオムライス  
和風風ソース


ポークジンジャーソテー



エッグベネディクト



メカジキの香草パン粉焼き


豚挽き肉と野菜の  
エンパナータ

13

14

15

16

17

日替わりランチは  
お休みいたします。

サーモンの西京焼きと  
秋野菜のフリット

帆立御飯のオムライス  
和風風ソース


ポークジンジャーソテー



エッグベネディクト

20

21

22

23

24



メカジキの香草パン粉焼き


豚挽き肉と野菜の  
エンパナータ

サーモンの西京焼きと  
秋野菜のフリット

帆立御飯のオムライス  
和風風ソース


ポークジンジャーソテー

27

28

29

30

31



エッグベネディクト



メカジキの香草パン粉焼き


豚挽き肉と野菜の  
エンパナータ

サーモンの西京焼きと  
秋野菜のフリット

帆立御飯のオムライス  
和風風ソース

各メニューの詳細は裏面をご確認ください

RESTAURANT &amp; BAR DINETTE

レストラン&amp;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。

## 豚挽肉と野菜のエンパナータ ～とろりチーズソース～

2

スペインバルの定番料理をホテル風にアレンジいたしました。  
ガーリックトマトでじっくり煮込んだ挽肉をパイ生地で包み、  
香ばしく揚げ焼きにして  
濃厚なチーズソースをかけております。  
熱々のうちにぜひご賞味ください。



生駒シェフ

## 帆立御飯のオムライス和風餡ソース

4

今回のオムライスは、香りをお楽しみいただけるよう工夫いたしました。  
ご飯は帆立とともにふくらと炊き上げ、  
ソースには蟹と数種類のきのこを合わせて仕上げております。  
ご飯・卵・ソースが織りなす豊かなハーモニーを、  
ぜひ一度ご賞味ください。



川島シェフ

## エッグベネディクト シェフのイマージュで

6

とろける卵と濃厚なソースが織りなす味わいの調和に、  
カットしたパンとやわらかな卵が生み出す  
食感のコントラスト。  
そして、彩り豊かな見た目の美しさを  
あわせてお楽しみください。



大原シェフ

## メカジキの香草パン粉焼き

1

旬のメカジキに加え、葡萄やきのこ、銀杏など  
秋の味覚を贅沢に取り入れました。  
メカジキは香草でんにく、オリーブオイルでじっくりとマリネし、  
しっとりと焼き上げたうえで、香草パン粉をまわして仕上げております。  
バルサミコソースを添えておりますので、  
お好みで合わせてお楽しみください。



川島シェフ

## サーモンの西京焼きパンブランソースと秋野菜のフリット

3

旬の秋鮭を西京味噌に漬け込み、  
香ばしく焼き上げた西京焼きに、  
季節の野菜と海老の天ぷらを添えました。  
食欲の秋にふさわしい一皿を、  
ぜひご堪能くださいませ。



高橋シェフ

## ポークジンジャーソーサー ～紫キャベツのマリネとシェフオリジナルのポテトサラダ～

5

厚みのある豚肉を、生薑の風味を効かせた  
特製のタレで香ばしく焼き上げました。  
お口直しには、和の味わいをほんのり感じる  
ポテトサラダを添えております。  
ぜひご賞味ください。



風間シェフ



WISHTON HOTEL  
YŪKARI