



シェフのイマージュセット

11/10(月)~11/30(日) 17:30~21:30(LO20:30)



鮭の洋風あんかけと 大海老のフライ自家製タルタルで

Western-style salmon with thickened sauce and
fried large shrimp with homemade tartar sauce

¥2,860(税込)

ライス又はパン・スープ・サラダ・ミニデザート付き

洋風あんをまとった鮭と、
サクサクの大海老フライをひと皿に。
みょうがや大葉を効かせた
白だしマヨネーズの特製タルタルソースが、
すっきりとした和の風味を添える
贅沢な一品。

千葉県産房総ハーブ鶏 と海老のグラタン

Chiba Prefecture Boso Herb Chicken
and Shrimp Creamy Gratin

¥2,860(税込)

ライス又はパン・スープ・サラダ・デザート付き

千葉県産房総ハーブ鶏と
ぷりっとした海老をたっぷり使い、
濃厚でクリーミーなソースで
焼き上げました。
香ばしいチーズと具材の旨みが
溶け合う、とろける美味しさの
グラタンです。



マグロ・サーモン・アボカドの ヘルシーボウル

Healthy Tuna, Salmon and Avocado Bowl

¥2,970(税込)

スープ・サラダ・ミニデザート付き

新鮮なマグロとサーモン、クリーミーなアボカドに
彩り豊かな野菜をたっぷりのせた、
ヘルシーで満足感のあるボウル。
美味しく食べて、体にもやさしい一品です。



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。

