



WISH TOWN AVENUE

Restaurant & Bar Dinette Presents



冬

みんなが好きな洋食に、カニのごちそうをプラス

の味覚ディナーコース

2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土) 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。

Soleil ～ソレイユ～

お一人様 ¥8,800(税込)



- ◆旬のカニとカブの食感と風味をいかしたミルフィーユ
- ◆旬のカニの甘みとフロマージュブランの濃厚さを調和したリゾット
- ◆完熟トマトといちごの甘みを味わえるフレッシュスープ
- ◆旬魚をワインで蒸してやわらかくしてバター・生クリームの風味を生かしたデュグルソースで
- ◆ソースにこだわり6時間煮込んだ仔牛のブランケットと千葉県産マーガレットポークのグリエ食べ比べ
- ◆フレンチシェフが作るこだわりのデザート
- ◆焼きたてのパンを食べ放題
- ◆コーヒー又は紅茶



Lumière ～ルミエール～

お一人様 ¥6,600(税込)



- ◆シェフが厳選した食材で作る小さな前菜5種盛り合わせ
- ◆甘みが強い冬キャベツと肉汁たっぷりのロールキャベツ
- ◆プリプリした北海道産の帆立貝と栄養価高い冬野菜のガーリック焼き
- ◆メインディッシュをお選びください
 - ・肉の深い味わいと野菜の風味と食感にこだわったハンバーグステーキとプリプリサクサクの大海老フライ
 - ・6時間赤ワインと野菜フォンでやわらかく煮込んだビーフシチュー
- ◆お食事をお選びください
 - ・魚介の旨みを凝縮させたシーフードカレー
 - ・仔牛のフォンと香り高いデミグラスソースにこだわったハヤシライス
 - ・昔なつかしいシンプル洋食屋さん風オムライス
- ◆フレンチシェフが作るこだわりのデザート
- ◆コーヒー又は紅茶



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

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。

