

シェフのイメージジュセット

1/4(日)~1/31(土) 17:30~21:30(LO20:30)



シェフおすすめ 佐倉味噌ヤマニプレミアムの ビーフシチュー

Chef's Recommendation: Beef Stew with Sakura Miso "Yamani Premium"

ライス又はパン・スープ・サラダ・デザート付き

¥3,300(税込)

千葉・佐倉の伝統味噌「ヤマニプレミアム」を使用した濃厚ビーフシチュー。味噌のまろやかな甘みとコクが、牛肉の旨みを引き立てます。



カレイの幽庵焼きと 濃厚でコク深いカキフライ

Soy-Citrus Marinated Grilled Flounder and Rich, Flavorful Fried Oysters

ライス又はパン・スープ・サラダ・デザート付き

¥2,860(税込)

醤油とみりんに柑橘を合わせた幽庵地に漬け込み、香ばしく焼き上げたカレイ。爽やかな香りと上品な旨みが広がります。旨みたっぷりの牡蠣をサクッと揚げ、濃厚でコクのある味わいに仕上げました。外は香ばしく、中はジューシーな贅沢な一品です。



千葉県産マーガレットポークの ライスボウル

Margaret Pork Rice Bowl from Chiba

スープ・サラダ・デザート付き

¥2,970(税込)

千葉の豊かな自然で育まれた「マーガレットポーク」を贅沢に使用。やわらかく旨みあふれる豚肉を書ばしく焼き上げ、ふっくらご飯にのせました。地元ならではの味わいを存分に楽しめる一品です。心温まる洋食グラタンです。



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がございます。 ※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。

