



選べるメインとお食事

ルミエール お1人様 ¥6,600 (税込)

小さな前菜 5種盛り合わせ

Assorted Five Small Appetizers

フレンチシェフが作るカニクリームコロッケ

Crab Cream Croquette by a French Chef

海老と春野菜の香草バター焼き

Shrimp and Spring Vegetables Sauced in Herb Butter

メインディッシュをお選びください Please choose your main dish.

- ・国産牛肉 100%ハンバーグステーキ春の山菜とマデラソース
100% Japanese Beef Hamburger Steak with Spring Mountain Vegetables and Madeira Sauce

or

- ・佐食味噌ヤマネビプレミアムビーフシチュー春野菜を添えて
Beef Stew with Sakura Miso "Yamani Premium" and Spring Vegetables

お食事をお選びください Please choose your meal.

- ・魚介と旬のグリーンアスパラガスのトマトクリームバスツ

Seafood Pasta in Tomato Cream Sauce with Seasonal Green Asparagus

or

- ・柔らかチキンと春野菜のヘルシーカレー

Healthy Curry with Tender Chicken and Spring Vegetables

or

- ・オムライス桜海老チーズソース

Omelet Rice with Sakura Shrimp Cheese Sauce

フレンチシェフが作るデザート

Desserts Crafted by Our French Chef

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

Lumière

RESTAURANT & BAR
DINETTE

春の味覚

完全
予約制

ディナーコース

17:30~21:30(ラストオーダー 20:30)

記念日に最適・王道のコース料理

ソレイユ お1人様 ¥8,800 (税込)キャビアとニューカレドニア産天使海老のタルタル
Tartare of New Caledonian "Angel Prawns" with Caviar旬のホワイトアスパラガスの冷製ポタージュ
Chilled Soup of Seasonal White Asparagus桜鯛のパートフィロ 包み揚げ
トマトと春野菜たっぷりソース
Crispy Phyllo-Wrapped Sakura Sea Bream
with a Tomato and Spring Vegetable Sauceオーストラリア産フィレ肉のグリレ
ロックフォールソース又はマデラ酒のソース
Grilled Australian Beef Tenderloin
with Roquefort Sauce or Madeira Wine Sauceフレンチシェフが作るデザート
Desserts Crafted by Our French Chef焼き立てパン
Freshly Baked Breadコーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

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。

