



シェフのイマージュユセット

期間 3/1(日)~3/31(火) 時間 17:30~21:30(L.O.20:30)



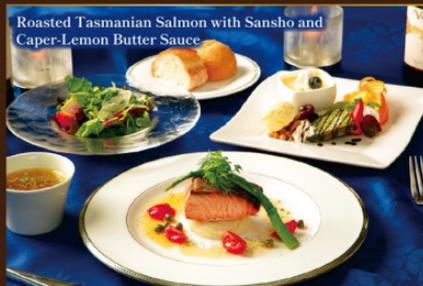
Marinated Spanish Mackerel with Vegetable Rice
Served Sushi-Style with a Baby Shrimp Cha-Soba Salad

鯖のマリネベジタブルライスサラダ添え
握り寿司スタイルと小海老の茶そばサラダ

スープ サラダ デザート 付き

柔らかくマリネした鯖を彩り豊かなベジタブルライスと合わせ、
握り寿司風に仕立てました。
フレッシュなサラダを添え、小海老を合わせた茶そばサラダとともに、
和の味わいを軽やかに楽しめる一皿です。

¥3,080(税込)



Roasted Tasmanian Salmon with Sansho and
Caper-Lemon Butter Sauce

タスマニアサーモンのロースト山椒と
ケッパーレモンバターソース

ライス又はパン スープ サラダ デザート 付き

旨み豊かなタスマニアサーモンを香ばしくローストし、
山椒の爽やかな香りをアクセントに添えました。
ケッパーとレモンを合わせたバターソースが、
サーモンの風味を引き立てる上品な一皿です。

¥2,860(税込)



Dinette Grill Steak with Scallion Soy Sauce

ディネットグリルステーキ
スキャリオン醤油ソース

ライス又はパン スープ サラダ デザート 付き

香ばしく焼き上げたディネット特製グリルステーキを、
青ねぎの香り豊かなスキャリオン醤油ソースで仕上げました。

¥3,300(税込)



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。

