



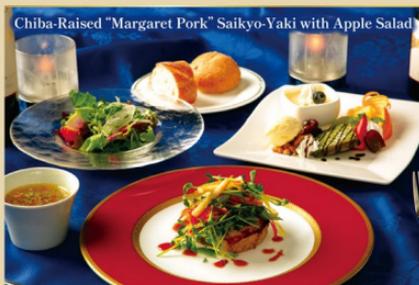
シェフのイマージュユセット

期間 4/1(水)~5/6(水)

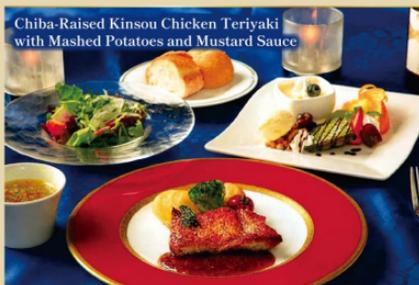
時間 17:30~21:30(L.O.20:30)



Sea Bream Grilled with Japanese Herbs,
served with Mushroom and Sesame Risotto



Chiba-Raised "Margaret Pork" Saikyo-Yaki with Apple Salad



Chiba-Raised Kinsou Chicken Teriyaki
with Mashed Potatoes and Mustard Sauce

※画像はイメージです。

真鯛のジャパニーズ

ハーブ焼ききのこゴマのリゾット添え

ライス又はパン スープ サラダ デザート 付き

香り高いジャパニーズハーブで真鯛をふっくらと焼き上げ、魚本来の上品な甘みと香りを引き立てました。付け合わせには、きのこの旨みとごまの香ばしさを合わせたリゾットを添え、和の風味と洋の技法が調和した一皿に仕上げられています。

¥2,970(税込)

千葉県産マーガレットポークの西京焼き アップルサラダ添え

ライス又はパン スープ サラダ デザート 付き

千葉県産のマーガレットポークを西京味噌にじっくりと漬け込み、ふっくらと香ばしく焼き上げました。味噌のまろやかな甘みが豚肉の旨みを引き立て、後味に上品なコクが広がります。付け合わせには、りんごの爽やかな酸味と甘みを生かしたアップルサラダを添え、味噌の濃厚さに軽やかなアクセントを加えた、バランスの良い一皿に仕上げられています。

¥3,080(税込)

千葉県産錦爽鶏のテリヤキと マッシュポテトマスタードソース

ライス又はパン スープ サラダ デザート 付き

千葉県産の錦爽鶏を特製のテリヤキソースで照りよく焼き上げ、鶏本来の旨みとジュースを引き立てています。付け合わせには、なめらかでコクのあるマッシュポテトを添え、仕上げにマスタードソースを合わせることで、甘辛いテリヤキの風味に爽やかな酸味と香りが加わり、味わいに奥行きを持たせた一皿に仕上げられています。

¥2,970(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

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。

