



## シェフのイマージュユセット

期間 5/7(木)~5/31(日) 時間 17:30~21:30(L.O.20:30)

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

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ています。

¥2,970(税込)

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)

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)

※画像はイメージです。



RESTAURANT &amp; BAR DINETTE

レストラン&amp;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。

