

# シェフのイマージュユセット

期間 6/1日~6/30日

時間 17:30~21:30(L.O.20:30)



## 牛肉のステーキ丼 ジャポネ風

丁寧に焼き上げた牛ステーキに、玉ねぎの旨味を凝縮したジャポネ風ソースを合わせ、ふっくらと炊き上げたご飯の上に盛り付けました。  
香り豊かなソースが肉の旨味を引き立てる、上質なステーキ丼です。

¥3,300(税込)



## 仔羊のグリル ジャパニーズラタトゥイユ添え

香ばしくグリルした仔羊に、醤油やみりんの旨味をほんのり効かせた“ジャパニーズテイスト”のラタトゥイユを添えました。  
野菜の甘みと和の風味が仔羊の豊かな味わいを引き立てる、上品で奥行きのある一皿です。

¥3,190(税込)



## タスマニアサーモンとモッツアレラチーズの 胡麻風味赤パプリカソース

上質なタスマニアサーモンにモッツアレラチーズとバジルを合わせ、胡麻の香りをアクセントに仕上げました。  
赤パプリカの甘みを生かしたソースが素材の味わいを引き立て、軽やかでありながら奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

¥2,860(税込)

※画像はイメージです。

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  
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。

