



リュンス
Lune

北海道帆立貝と鮭のタルタルキャビア添え柑橘風味
Tartare of Hokkaido Scallops and Tuna with Caviar, Citrus Aroma

オレンジの器に入ったフォアグラのロワイヤル
Foie Gras Royale Served in an Orange Shell

カナダ産オマール海老のトロソンをアメリカネソースで
Tronçon of Canadian Lobster with Sauce Americaine

お口直しシャーベット
Palate-Cleansing Sorbet

国産牛フィレ肉のグリエ トリュフソース
Grilled Japanese Beef Tenderloin with Truffle Sauce

フレンチシェフが作るデザート
Desserts Crafted by a French Chef

焼き立てパン
Freshly Baked Bread

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

お1人様
¥11,000 (税込)

完全予約制

RESTAURANT & BAR
DINETTE

SUMMER
DINNER

2026.6/1月~8/31月

17:30~21:30
(ラストオーダー 20:30)



ソレイユ
Soleil

北海道帆立貝のサラダ仕立て マスタードクリームソース
Hokkaido Scallops Salad with Mustard Cream Sauce

白いガスパチョ 佐倉味噌風味
White Gazpacho with Sakara Miso Flavor

蒸したスズキとキャビアのノワイールソース
Steamed Sea Buss with Caviar and Nobby Sauce

オーストラリア産牛フィレ肉のグリエ
フランス産赤ワインのソース
Grilled Australian Beef Fillet with French Red Wine Sauce

ミックスリーフサラダ トリュフドレッシング
Mixed Leaf Salad with Truffle Dressing

フレンチシェフが作るデザート
Desserts Crafted by a French Chef

焼き立てパン
Freshly Baked Bread

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

お1人様
¥8,800 (税込)



ルミエール
Lumière

本日のプティオードブル5種
Five Assorted Petit Appetizers of the Day

トマトファルシシェフのイマージュで
Chef's Tomato Farci

ポーチドエッグの赤ワインソース
Poached Egg with Red Wine Sauce

メインディッシュをお選びください
・海老と北海道産帆立貝のボワレ
・ブルブランソール季節のハーブを添えて
・ディネット特製ハンバーグステーキ
・トマトとアボカド風味
Dinet Special Hamburg Steak with Tomato and Avocado

ミックスリーフサラダ
トリュフドレッシング
Mixed Leaf Salad with Truffle Dressing
フレンチシェフが作るデザート
Desserts Crafted by a French Chef

焼き立てパン
Freshly Baked Bread
コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

お1人様
¥6,600 (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。

