

Chef's

Presented by Restaurant &
Bar Dinette

イマージュユセット

7/1(水)~7/31(金)
ディナータイム 17:30~21:30(LO20:30)



鴨胸肉のロースト旬のナスのグリエ添え

¥3,080(税込)

じっくりと火入れした鴨胸肉に、旬ならではの旨みを蓄えたナスのグリエを添えました。鴨の豊かなコクとナスの香ばしさが重なり合う、季節感あふれる一皿です。



真鯛のポワレ貝たっぷりのソースと生ハムのフリット

¥2,970(税込)

香ばしくポワレした真鯛に、旨みあふれる貝のソースを合わせました。仕上げに添えた生ハムのフリットが、軽やかな塩味と食感のアクセントを添える一皿です。



海老のバーベキュー”カンバス”スペイン風とチョリソーソーセージのピラフ添え

¥2,860(税込)

香ばしくグリルした海老を、スペイン風の“カンバス”スタイルで仕上げました。旨みとスパイスが広がるチョリソー入りピラフを添え、海老の甘みとチョリソーのコクが調和する満足感のある一皿です。



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。

