



WISH TOWN AVENUE

Chef's

イマージュユセット

9月

期間 9/1^水～9/30^水 時間 ディナータイム 17:30～21:30(L.O.20:30)※9/19^火・20^水・21^木・22^金はお休みさせていただきます。マグロのせんべいツテと秋野菜のグリル
大葉の甘めなポン酢ソース

Pan-Seared Tuna with Grilled Autumn Vegetables and Sweet Shiso Ponzu Sauce

スープ サラダ パン又はライス デザート 付き

香ばしくツテしたマグロのせんべいに、旨みを蓄えた秋野菜を丁寧にグリルして添えた一品です。仕上げには、大葉の爽やかな香りをふわりときかせた甘めのポン酢ソースを合わせ、魚の旨みと野菜の甘みをやさしく引き立てる、季節感あふれる味わいに仕上げました。

¥3,080(税込)

真鯛のボアレ
干し海老と銀杏のソース

Pan-Seared Sea Bream with Dried Shrimp and Ginkgo Nut Sauce

スープ サラダ パン又はライス デザート 付き

皮目を香ばしく焼き上げた真鯛に、干し海老の旨みと銀杏のほのかな甘みを重ねたソースを合わせました。海老の香りがふわりと広がり、銀杏の食感がアクセントとなる、秋らしい深みのある一品です。

¥2,970(税込)

仔羊のグリユと秋の味覚
シンガポール風

Grilled Lamb with Autumn Flavors - Singapore Style

スープ サラダ パン又はライス デザート 付き

丁寧に火入れした仔羊のグリユに、シンガポール風のスパイスを重ね、秋の味覚を添えました。豊かな香りと季節の滋味が調和する、洗練された仕上がります。

¥3,300(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 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。

