

RESTAURANT & BAR
DINETTE



- ◆ シェフおすすめ 5種オードブル
Chef's Selection of Five Hors d'Oeuvres
- ◆ 海老と帆立貝のココット焼き
ガーリックトースト添え
Coquette-Baked Shrimp and Scallops with Garlic Toast

- メインディッシュをお選びください
Main Course Beef Hamburg Steak
- ◆ 国産牛 100% ハンバーグステーキ
◆ 牛肉の赤ワイン煮込み バイ包み焼き
Red Wine-Braised Beef en Croûte

- ◆ お食事をお選びください
- ◆ 千葉県産ボークカレー
- ◆ 生ハムとかぼちゃのニューヨーク
- ◆ さつまいもとドライフルーツのグラタン
Sweet Potato and Dried Fruit Gratin

ルミエール
Lumière
¥6,600 (税込)

- ◆ サラダ春巻きシェフのイマージュで
Chef's Inspired Salad Spring Roll
- ◆ フレンチシェフが作るデザート
Desserts Crafted by a French Chef
- ◆ コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

秋

の味覚ディナーコース

2026 9/1(火)～11/30(月) 17:30～21:30(ラストオーダー 20:30)

※3日前までのご予約が必要になります。

完全
予約制

- ◆ 海の幸とお米のサラダ ちらし寿司見立て
Seafood and Rice Salad

- ◆ 地元千葉のさつまいものポタージュ
Chiba Sweet Potato Potage

- ◆ 千葉県魚真鯛と北海道産帆立貝のポアレ
ベルギーチョコリのソテー添え
サフラン香るバターソースで
Pan-Seared Chiba Sea Bream and Hokkaido Scallops
with Sautéed Belgian Endive in a Saffron-Infused Butter Sauce

- ◆ オーストラリア産牛フィレ肉のグリユ ポワブルペールソース
Grilled Australian Beef Tenderloin with Green Peppercorn Sauce

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

- ◆ 焼ききたてパン ◆ コーヒー又は紅茶
Freshly Baked Bread Coffee or Tea

ソレイユ
Soleil
¥8,800 (税込)



- ◆ 松阪ボークのリエット サラダ仕立て
Matsusaka Pork Rillettes, Salad Style

- ◆ 自家製コンソメスープ 秋香のキノコと共に
Homemade Consommé with Autumn-Scented Mushrooms

- ◆ 真鯛のグリユ 根セロリとカブのクリーム 生ハムとキャビアの香り
Grilled Sea Bream with Celery and Turnip Cream, finished with Prosciutto and Caviar Aroma

- ◆ お口直しのシャーベット
Palate-Cleansing Sorbet

- ◆ 国産牛フィレ肉のポアレ
トリュフとセップ茸のソース
Pote of Japanese Beef Tenderloin
with Truffle and Cep Mushroom Sauce

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

- ◆ 焼ききたてパン ◆ コーヒー又は紅茶
Freshly Baked Bread Coffee or Tea

リュンヌ
Lune
¥11,000 (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 デイナー 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。

