RESTAURANT & BAR
# DINETTE



## LUNE（リュンヌ）



- 海老と帆立のタルタルとアボカドのベニエ
- ヴィシソワーズのグラマンジェ
- 千葉県産真鯛の蒸し焼き
  フヌイユとオレンジの香り赤ワインソース
- お口直しのシャーベット
- 国産牛フィレ肉のロッシーニ
- フレンチシェフが作るデザート
- 焼きたてパン
- コーヒー又は紅茶

¥11,000（税込）

## 完全予約制　冬の味覚ディナーコース

※2日前までにご予約ください。

2026 12/1（火）▶ 2027 2/28（日）
17:30～21:30（L.O.20:30）



## SOLEIL（ソレイユ）





- アボカドと海老の前菜
- 根セロリとかぼちゃのガーデ
- 真鯛とムール貝の白ワイン蒸し昆布の香り
- オーストラリア産牛フィレ肉のストロガノフ仕立て
- フレンチシェフが作るデザート
- 焼きたてパン
- コーヒー又は紅茶

¥8,800（税込）



## LUMIÈRE（ルミエール）



- 小さな前菜５種盛り
- ウフマヨネーズ　シェフのイマージュ
- ベルギーチコリとハムのグラタン

メインディッシュをお選びください

- 北海道産帆立貝と海老、黄ミラのビスク
  or
- 国産牛100％の煮込みハンバーグステーキ

- フレンチシェフが作るデザート
- 焼き立てパン
- コーヒー又は紅茶

¥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　　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。