

À la carte Menu デイナー アラカルトメニュー

Appetizer 前菜

| | |
|--|--------|
| <i>Combinaition Salad</i> コンビネーションサラダ | ¥2,200 |
| <i>Today's Salad</i> 旬の食材を使用したシェフからの一皿 | ¥2,420 |
| <i>Today's Appetizer</i> シェフおすすめ前菜 | ¥2,750 |
| <i>Escargots</i> エスカルゴ ブルゴーニュ風 | ¥2,970 |
| <i>Foie-Gras Saute</i> フランス産カモのフォアグラソテー トリュフ風味のリゾット添え | ¥4,600 |

Soup スープ

| | |
|---|--------|
| <i>Today's Potage</i> 本日のポタージュスープ | ¥1,650 |
| <i>Onion Gratin Soup</i> オニオングラタンスープ | ¥2,200 |
| <i>Consomme Soup</i> ホテル伝統のコンソメスープ | ¥2,200 |

Fish 魚料理

| | |
|---|---------|
| <i>Today's Fish</i> 本日の日本海産鮮魚 シェフスタイル | ¥6,380 |
| <i>Grilled Ablone</i> 蒸シアワビのグリエ ソースクリュスタッセ | ¥12,100 |

※仕入れ状況などにより、メニューに変更がある場合がございます。The menu changes according to the purchase situation.

※表示の料金は消費税込・サービス料込の金額です。Service charge included, The price includes tax.

À la carte Menu ディナー アラカルトメニュー



Meat 肉料理

Hamburger Steak

国産牛肉のハンバーグステーキ デミグラスソース

¥4,620

Today's Meat Dish

本日のお肉料理

¥5,940

Wagyu Fillet Steak

特選黒毛和牛のフィレスステーキ (130g / 150g)

¥12,350 / ¥14,250

Dessert デザート

Vanilla Ice Cream or Today's Ice Cream

バニラアイスクリーム 又は 本日のアイスクリーム

¥880

Today's Dessert

本日のデザート

¥1,540

Kid's Plate

お子様ワンプレートディナー

¥3,960

Orange juice • Soup • Main plate • Ice cream

(オレンジジュース・ポタージュスープ・メインプレート・アイスクリーム)

※仕入れ状況などにより、メニューに変更がある場合がございます。 The menu changes according to the purchase situation.

※表示の料金は消費税込・サービス料込の金額です。 Service charge included, The price includes tax.