

*Spécialité de la maison*  
スペシャルディナーコース

通常ご宿泊料金に + ¥3,000 (税別)

下記はスペシャルディナーコースの一例です。  
季節ごとに食材や調理方法などを変更してご用意しております。

*Amuse-bouche*

一口オードブル

*Hors-d'œuvre du jour*

本日のシェフおすすめ前菜

*“Suppon” Consommé soupe de ampoule delis et KUWAI*

ゆり根とクワイのスッポンコンソメスープ

*Meunière de baudroie, sauce américaine  
avec “Yawahadanegi” et braisé de riz sauvage*

鮫鱈のムニエル アメリケーヌソース  
新潟“やわ肌ねぎ”とワイルドライスのブレゼ添え

*Granité*

お口直し

*Filet de bœuf sauté, sauce mère et girolles*

特選黒毛和牛フィレ肉のソテー マデラ酒とジロール茸のソース

*Pain*

自家製パン

*Dessert*

本日のデザート

*Café et petits fours*

コーヒーと小菓子