



AQUA GRILL DINING

Dinner
ディナーコース

下記は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。

First Appetizer

ホタテとフルーツトマトのナージュ仕立て

Second Appetizer

マグロのマリネ 季節野菜のサラダ仕立て
佐渡産ナガモのヴィネグレット

Pasta

ナポリタン

Main

Please Choose your Favorite Dish

メイン料理 1 品をお選びください。

Japanese Fillet Beef

国産牛フィレ肉のグリル グリーンペッパーソース

or 又は

Main

本日のお肉料理 シェフスタイル

Meat Up Grade

メイン料理でお選び頂けます

黒毛和牛フィレ肉	+¥2,750 (税込)
蝦夷鹿のロースト	+¥2,750 (税込)
松阪牛サーロイン	+¥4,400 (税込)
村上牛のフィレ肉	+¥4,400 (税込)

※ フォアグラのソテー添え メインのお料理に +2,200 円 (税込)

Dessert

新潟県産苺“越後姫”のミルフィーユ
ヤスダヨーグルトのソルベを添えて

Coffee・Petit Four

コーヒーと小菓子