



AQUA GRILL DINING

Upgrade Dinne ¥3,300 Extra  
アップグレードディナーコース

通常ご宿泊料金に + ¥3,300 (税込)

下記はグレードアップ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

貝のクリームパスタ

Fish

日本海産平目のアロマート サフランソース

又は

カナダ産オマール海老のポワレ ニューバーグソース + ¥1,650 (税込)

Main

WAGYU A5" Japanese beef  
黒毛和牛フィレ肉のグリル

又は

Yezo deer

北海道産蝦夷鹿のロースト

Meat Up Grade

松阪牛サーロイン + ¥2,200 (税込)

村上牛のフィレ肉 + ¥2,200 (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  
ヤスタヨーグルトのソルベを添えて

Coffee・Petit Four

コーヒーと小菓子