2025年1月～

À la carte Menu ディナー アラカルトメニュー

LES SORBIERS CUISINE FRANÇAISE
メインダイニングルーム ソルビエ

Appetizer 前菜

Assorted Cheese
チーズ盛合せ ¥2,640

Combinaition Salad
コンビネーションサラダ ¥2,200

Today's Salad
旬の食材を使用したシェフからの一皿 ¥2,420

Today's Appetizer
シェフおすすめ前菜 ¥2,750

Escargots
エスカルゴ ブルゴーニュ風 ¥2,970

Foie-Gras Saute
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

Today's Potage
本日のポタージュスープ ¥1,650

Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ ¥2,200

Consomme Soup
ホテル伝統のコンソメスープ ¥2,200

Fish 魚料理

Today's Fish
本日の日本海産鮮魚　シェフスタイル ¥6,380

Grilled Ablone
蒸しアワビのグリエ 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

LES SORBIERS
CUISINE FRANÇAISE
メインダイニングルーム　ソルビエ

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.