

ディナーコース

DINNER CORSE

17:00~21:30 (LO20:30)

ディナー A

¥3,500

オードブルプレート

本日のスープ

メインデッシュ**1品**

(下記メニューよりお選びください)

パン又はライス

デザート

ディナー B

¥4,500

オードブルプレート

本日のスープ

メインデッシュ**2品**

(下記メニューよりお選びください)

パン又はライス

デザート

ご宿泊者特別ディナーコース

¥4,000

オードブルプレート/本日のスープ/パン又はライス/デザート/コーヒー又は紅茶

NZ産 牛サーロインのグリル きざみわさび入り和風ソース



※写真はイメージです

①糸島豚ロースのグリル ハニーマスタードソース (100g)

②瀬戸内海産サワラのソテー 柚子香るバターソース

③骨付き仔羊のグリル ブルーベリーソース (1本)

④NZ産牛サーロインのグリル 和風ソース (120g)

メインは、①~④の中からお選びください。



【+¥500】

【+¥1,000】

各メニューに使用している特定原材料7品目をアイコンで表示しております。

On each menu item are labeled the pictogram corresponding to the seven



小麦 卵 乳 そば 落花生 えび かに

※国産米さがびより使用

※料金は、サービス料10%、消費税10%込み価格および（本体価格）を表示しております。

※Our rice uses domestic rice

The Price displayed include a 10% service charge and tax, the price in bracket exclude service charge and tax.