

# 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 柚子胡椒ソース**



※写真はイメージです

- ① 糸島豚ロースのカツレツ トマトソース (100g)
- ② 本日のアクアパッツァ (魚はスタッフにお尋ねください)
- ③ 骨付き仔羊のグリル マスタードソース (1本)
- ④ NZ産牛サーロインのグリル 柚子胡椒ソース (120g)



【+¥500】

【+¥1,000】

メインは、①~④の中からお選びください。

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  
Wheat Egg Milk Buckwheat Peanut Shrimp Crab

※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.