

DINNER COURSE

5月1日～5月31日

17:00～21:30 (LO20:30)

ディナー A

¥3,800

オードブルプレート

Appetizer

本日のスープ

Soup

魚料理 又は 肉料理

Fish or Meat

パン又はライス

Bread or rice

デザート

Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or tea

ディナー B

¥5,000

オードブルプレート

Appetizer

本日のスープ

Soup

魚料理 と 肉料理

Fish and Meat

パン又はライス

Bread or rice

デザート

Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or tea

魚料理 真鯛と小海老、ハマグリのパイヤベース仕立て
Fish Bouillabaisse with Red sea bream and shrimp, Clam



肉料理 糸島豚ロースのグリル フレッシュマスタードソース
Meat Grilled Pork from ITOSHIMA with Mustard sauce



ご宿泊者特別ディナーコース

Special Dinner Course for Guest

¥4,500

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

Hors d'oeuvre plate/Today's Soup/Bread or Rice/Dessert/Coffe or Tea

NZ産牧草牛サーロインのグリル シャリアピンソース

Main dish : Grilled NZ sirloin chaliapin sauce

※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.