

DINNER

9月4日～9月30日

ディナー コース

Dinner course

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

¥3,800

シェフおまかせディナーコース

Chef's selection course

旬の食材を活かした本日の前菜

Appetizer

季節のスープ

Soup

旬の魚料理

Fish

おすすめ肉料理

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

¥5,000

魚料理 タスマニアサーモンのポワレ ムースリーヌソース 小海老を添えて
Fish Poiled Tasmanian salmon with mousseline sauce and shrimp



肉料理 糸島豚のカツレツ チェダーチーズのせ 茸入りデミグラスソース
Meat Itoshima pork cutlet with cheddar cheese and demi-glace sauce



ご宿泊者特別ディナーコース

Special dinner course for guests staying at the hotel

¥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/Coffee or Tea

NZ産牧草サーロインのグリル バルサミコ酢ソース

Main dish : Grilled NZ sirloin with balsamic vinegar 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.