

DINNER COURSE

11/1~30 17:00~21:30 (LO20:30)

ディナー A

¥3,800

オードブルプレート

本日のスープ

メインディッシュ**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

¥5,000

オードブルプレート

本日のスープ

メインディッシュ**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 ベルシーソース



※写真はイメージです

- ① ハンバーグステーキ キノコ入りデミグラスソース (100g)
- ② 秋鮭の香草パン粉焼き トマトソース
- ③ 骨付き仔羊のグリル 赤ワインソース (1本)
- ④ NZ産牛サーロインのグリル ベルシーソース (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8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



※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.