

1月2日(木)~1月31日(金)
JANUARY 2 (THU) - JANUARY 31 (FRI)
17:00~21:30(コースL.O.20:30)

コントレイル ディナーコース Contrail Dinner course

オードブルプレート
Appetizer
本日のスープ
Soup
魚料理 または 肉料理
Fish or Meat
パン または ライス
Bread or Rice
デザート
Dessert
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

お一人様 **¥3,800**

シェフの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 または ライス
Bread or Rice
デザート
Dessert
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

お一人様 **¥5,000**

魚料理 大分県産かぼすブリのオリーブオイル焼き 焦がしバターソース
Fish OITA kabosu yellowtail grilled in olive oil with scorched butter sauce



肉料理 糸島豚バラ肉のコーンドポーク 香草パン粉焼き 粒マスタード添え
Meat ITOSHIMA corned pork with herb breadcrumbs and baked with whole grain mustard sauce



ご宿泊者特別ディナーコース

Special dinner course for guests staying at the hotel

オードブルプレート/本日のスープ/パンまたはライス/デザート/コーヒーまたは紅茶
Hors d'oeuvre plate/Today's Soup/Bread or Rice/Dessert/Coffee or Tea

メインディッシュ：NZ産牧草サーロインのグリル レフォールソース
Main dish : Grilled NEW ZEALAND sirloin with horseradish sauce



お一人様 **¥4,500**

※メニュー内容は食材の仕入れ状況により変更の可能性がございますので、ご了承ください。

※国産米さがびより使用(一部商品を除く)。

※ご利用金額は、サービス料10%、消費税10%込みの価格を表示しております。

Please note that the menu may change depending on the availability of ingredients.

Made with domestically grown Sagabiyori rice (excluding some products).

The displayed price includes 10% service charge and 10% consumption tax.