

DINNER COURSE

4月1日～4月30日

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

コーヒー又は紅茶

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

コーヒー又は紅茶

ご宿泊者特別ディナーコース

¥4,000

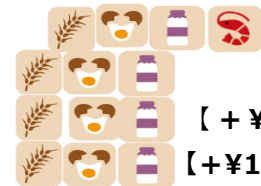
オードブルプレート/本日のスープ/パン又はライス/デザート/コーヒー又は紅茶

**NZ産牧草牛サーロインのグリル カフェ・ド・パリソース**



※写真はイメージです

- ①真鯛と小海老のオリーブオイル焼き カレー風味甲殻類のジュ (60g/海老1本)
- ②糸島豚肩ロースのグリル 西洋山葵ソース (90g)
- ③骨付き仔羊背肉のグリル フレッシュマスタードソース (骨1本)
- ④NZ産サーロインのグリル カフェ・ド・パリソース (120g)



【+ ¥600】

【+ ¥1,200】

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.