



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥5,000

アミューズ

シェフからの小さな一皿

前菜

オードブル3種盛り合わせ

スープ

新玉葱のスープ

魚料理

鱈のパネ マスタードソース

肉料理

柔らか豚スペアリブ オレンジ風味ソース

デザート

ホテル特製デザート盛り合わせ

パン

コーヒー又は紅茶



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥8,000

アミューズ

シェフからの小さな一皿

前菜

ホタテ貝と旬の野菜のカルパッチョ 天使の海老のフリットと

スープ

新玉葱のスープ

魚料理

えびす鯛のヴァプール アンショワソース
あおさのリゾット添え

お口直し

グラニテ

肉料理

牛フィレ肉のタリアータ バルサミコソース

デザート

ホテル特製デザート盛り合わせ

パン

コーヒー又は紅茶
