



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥3,500

前菜

オードブル盛り合わせ

スープ

新玉葱のスープ

メイン

(一品お選び下さい)

- A、 鱈のハーブパン粉焼き フレッシュトマトソース
- B、 那須三元豚のグリル ローズマリー風味
～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



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

オードブル盛り合わせ

スープ

新玉葱のスープ

魚料理

鱈のハーブパン粉焼き フレッシュトマトソース

肉料理

牛ハラミ肉のグリル バルサミソース
温野菜添え

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

鮑と甘海老と旬野菜のサラダ仕立て
キャビアと共に

スープ

ズワイ蟹の入ったコンソメスープ

魚料理

オマール海老とホタテ貝のロースト
～アメリカーナソース～

お口直し

グラニテ

肉料理

牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース
温野菜添え

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
