

宇都宮グランドホテル GRAND DINING ~ JOURNAL

秋号
Autumn

フランス料理 ~秋の味覚フェア~
テーマ『栃木の大地の恵み』

2017.9.15金 ~ 2017.10.31火

旬の食材を使った、シェフ自慢のコース

¥5,000(税別)

<メニュー>

- ・アミューズ
- ・真鯛のマリネ地場野菜の菜園風
又は
- ・栃木県産“いっこく野州鶏”のガランティージュ
- ・日光湯葉に鴨肉を詰めて コンソメスープと共に
- ・日光サーモンのミ・キュイ 白ワインソース
- ・那須野ヶ原牛肉のグリル シャールソース
- ・ティラミス 에스プーマで表現して
栃木県産牛乳で作った栗のアイスと共に
- ・パン コーヒー



写真はイメージです

秋の中華コース

¥3,500(税別)

<メニュー>

- ・冷菜3種盛り合わせ
- ・フカヒレとキノコのスープ
- ・海老とサツマイモの塩炒め
- ・若鶏と南瓜の煮込み
- ・栗入り黒酢の酢豚
- ・舞茸と鮭のチャーハン
- ・杏仁豆腐・洋ナシソース



写真はイメージです

美食とワインの会 Vol.2 ~ フレンチ編 ~

MENU

Amuse

イタリア産パンのリエット

Hors d'oeuvre

テリーヌ・カンパーニュとミスカのジュレ

Les soupe

北海道・根室産蝦夷鹿の
コンソメをオニオングラタンソースにして

Les viandes

マグレ鴨のロースト カルダモン香る人参ピューレと
フランス産キノコをあしらって

Les fromage

フロマージュ盛り合わせ

dessert

コンデンスミルクのグラスとイチゴのスーフ
どちおとめを添えて

2017.11.18 (土) 18:00

30名限定 2日前要予約

8500円 (税サ込)



※仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

ソムリエによる
ミニセミナーも
お楽しみください



宇都宮グランドホテル GRAND DINING

Tel. 028-635-2112

～ 栃木農園野菜 ～

安心できる食生活は健康の源。"栃木農園野菜"は新鮮・安心・安全な野菜です。
野菜本来の旨み・甘み・コク・食やかさなどを味わって、誰やか毎日を彩り豊かにしてください。
Grand Dining 料理長



GRAND DINING
ランチタイム

11:30～14:00(Lo.)

栃木県産農園野菜と手作りの料理の数々をお楽しみください。

洋食・中華の1品料理と
ハーフスッフェとセットでも
ご利用いただけます。

メニュー例

・一品料理 (¥1,000～) + スッフェ (¥800)

¥1,800(税別) ～



ランチセットのシステム

メイン料理



農園野菜

スープ・雑穀米他



月替わり
特製
デザート

手作り温製
冷製料理

ドリンクコーナー



グランドテラス

ちょっと遅い
モーニングサービス

9:00am～11:00am

・限定10セット

厚切りトーストが
サービス!

お早めに!

～人気のケーキセット～

¥1,000(税別)～

- ・ショコラ
- ・ティラミス
- ・オペラ
- ・マンゴーパッション

季節によって変わります。

復刻版 グランドカレー

- ・舞茸カレー ¥1,000(税別)
- ・サラダセット ¥1,200(税別)
- ・ドリンクセット ¥1,300(税別)
- ・サラダ・ドリンクセット ¥1,500(税別)

