



月替わりコース

要予約

飲茶食べ放題付きの
洋コース

通常7,500円 ▶ 6,000円

～メニュー～

- ◆ オードブルの盛り合わせ
- ◆ フカヒレスープ
- ◆ オマールエビと鯛のポワレ
- ◆ 牛フィレ肉のマスタードと
ナッツの香草パン粉焼き
- ◆ 飲茶食べ放題
蒸し饅頭 小籠包 翡翠餃子 馬豚焼売
薄紅花咲包み蒸し(ピンク色) 花咲包み蒸し(イエロー色)
三種ソース(ハニーマスタード、ビネガー、トリュフ醤油、オーロラソース)
- ◆ デザートの盛り合わせ
- ◆ パン
- ◆ コーヒーまたは紅茶

※利用日前日17時以降の予約は受けられません。ご注意ください

※ご利用日前日の17時以降のキャンセルは利用料金相当額を申し受けますのでご了承下さい。



レストランフロア / 料理長 大垣 達夫
数社の有名ホテルで修行し、当ホテルで20年以上にわたり洋食料理を皆様にお届けしているシェフが、ひとつひとつ丁寧に仕上げ、おもてなしいたします。



10月の洋食二段重弁当

「照り焼きチキン風
清秋の洋食二段重弁当」

通常2,500円 ▶ 1,950円



10・11月の洋食創作コース
通常3,500円 ▶ 2,800円

- ◆ オードブル盛り合わせ ◆ 本日のスープ
- ◆ サーモンのポワレとホタテ貝のフライ
- ◆ イベリコ豚の柔らか煮 トマト風味 ◆ サラダ ◆ デザート
- ◆ パンまたはライス ◆ コーヒーまたは紅茶

※当店は国産米を使用しております。※アレルギーをお持ちの方は係にお申しつけ下さい。※仕入れの都合によりメニューを変更させていただく場合があります。※料金はサービス料・消費税を含みます。※写真は全てイメージです。