

# Dinner Menu ~Course~

## 黒毛和牛とオマール海老 季節の和洋折衷グルメコース



¥11,000

### 前菜盛合せ

- ・カツオのたたき
- ・カラフルトマトとモッツァレラチーズの  
カプレーゼ 生ハム添え

*Assorted Appetizer*

### オマール海老と帆立のポワレ サフランソース

*Poeler of Omar & Scallop, Saffron saucec*

### 黒毛和牛ロース肉のステーキ 3種の味わい

*Grilled Kuroge Beef*

### 浅利御飯 蛤のお吸物 香の物

*Clam Rice, Hard Clam Clear Soup, Japanese Pickles,*

※写真はイメージです

### 季節のデザート盛り合わせ コーヒー

*Assorted Seasonal Dessert*

*Coffee*

## シェフ自慢 季節の贅沢グルメフレンチフルコース

¥8,800

### 白身魚のカルパッチョ

ラタトゥイユ添え

*Carpaccio of white fish with Ratatouille*

### 海老のムース 雲丹風味

*Mousse of Shrimp, Sea Urchin flavor*

### 本日のスープ Soup of the day

### オマール海老と帆立のポワレ

サフランソース

*Poeler of Omar & Scallop, Saffron saucec*

### お口直しのグラニテ Sherbet

### 国産牛ロース肉のポワレとアスパラガス エシャロットソース

*Poeler of Japanese Beef & Asparagus, Shallot Sauce*

### 季節のデザート盛り合わせ コーヒー パン

*Assorted Seasonal Dessert*

*Coffee*

*Bread*



# Dinner Menu ~ Course ~

## プレジール *Plaisir* 1 ランク UP の月替わりのフレンチコース

¥5,500

カラフルトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼと生ハム

*Caprese & Raw Ham*

本日のスープ

*Soup of the day*

平目のポワレ サフラン風味のバターソース

*Poeler of Flounder, Saffron flavored Butter Sauce*

牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース

*Poeler of Beef Fillet, Shallot Sauce*

季節のデザート盛り合わせ

*Assorted Dessert*

パン コーヒー

*Bread Coffee*



※写真はイメージです

## セゾン *Saison*

月替わりのフレンチコース

¥3,900

カラフルトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼと生ハム

*Caprese & Raw Ham*

本日のスープ

*Soup of the day*

平目のポワレ サフラン風味のバターソース

*Poeler of Flounder, Saffron flavored Butter Sauce*

牛バラ肉の煮込み 赤ワイン風味のデミグラスソース

*GStewed Beef, Demi-glace Sauce*

季節のデザート盛り合わせ

*Assorted Dessert*

パン コーヒー

*Bread Coffee*



※写真はイメージです

## セットドリンク *Set Drink*

乾杯 1 ドリンク *First Drink* 下記より 1 ドリンクお選びください

¥550

飲み放題 (120分) 【アルコール+ノンアルコール】

¥2,750

### 【ノンアルコール】

- ・ノンアルコールスパークリングワイン
- ・ノンアルコールワイン (白・赤)
- ・ノンアルコールビール
- ・ジンジャーエール・オレンジジュース・ウーロン茶
- ・パッションソーダ・グリーンアップルソーダ

#### <カクテル>

- ・ミモザ (スパークリングワイン×オレンジジュース)
- ・スプリッツァー (白ワイン×ソーダ)
- ・スプリッツァールージュ (赤ワイン×ソーダ)

### 【アルコール】

- ・スパークリングワイン
- ・ハウスイン (白・赤)
- ・ビール
- ・ウイスキー
- ・焼酎 (麦・芋)

#### <カクテル>

- ・ミモザ (スパークリングワイン×オレンジジュース)
- ・スプリッツァー (白ワイン×ソーダ)
- ・スプリッツァールージュ (赤ワイン×ソーダ)

料金は10%税金・13%サービス料を含んでおります。All the prices include 10% tax and 13% service charges.

# Dinner Menu ~ Course ~

## 仲間内でカジュアルパーティー 大皿シェアコース (3名様以上)

気心の知れた仲間と楽しく取り分けて楽しむ大皿シェアコース

¥4,400

生ハムサラダ

*Raw Ham Salad*

サーモンのマリネ

*Marinated Salmon*

鯖のポッシェ サフランソース

*Pocher of Spanish Mackerel, Saffron Sauce*

豚フィレ肉のソテーと温野菜 トマトソース

*Sauteed Pork Fillet with Vegetables, Tomato Sauce*

チキンの唐揚げ 甘酢あんかけ

*Fried Chicken, Sweet & Sour Sauce*

菜の花としらすの Pasta

*Pasta of the day,*

ダブルベリーケーキ

*Berry Cake*



※写真は3名様分です

飲み放題 (120分) + ¥2,200

- ・ビール ・ワイン (白・赤) ・焼酎 (芋・麦) ・ウイスキー
- ・ジンジャーエール ・オレンジジュース ・ウーロン茶

## 国産牛のステーキディナー

*Beef Steak Set*

¥5,000



本日のスープ 取り合わせサラダ

*Today's Soup Green salad*

国産牛ロース (180g)

*Japanese Beef Steak (180g)*

ソースをお選びください

<和風おろし または ヒマラヤ岩塩・わさび>

ライス シャーベット

*Rice Sherbet*

## 特製和牛入りハンバーグステーキセット

*Original Hamburg steak Set*

¥2,300



本日のスープ サラダ

*Today's soup Salad*

特製和牛入りハンバーグ デミグラスソース

*Original Hamburg Steak Demi-glace sauce*

パン または ライス

*Bread or Rice*

料金は10%税金・13%サービス料を含んでおります。All the prices include 10% tax and 13% service charges.

# Dinner Menu ~ A La Carte ~

## 前菜料理/Appetizer



- 自家製サーモンのマリネ ¥1,300  
*Marinated salmon*  
カツオのたたき 香草風味のマヨネーズソース ¥1,300  
*Seared Bonito, Herb Flavored Mayonnaise sauce at a touille*  
本日のスープ ¥600  
*Today's Soup*  
グリーンサラダ ¥600  
*Green Salad*

## 魚料理/Fish



- マダカのソテー トマトソース ¥2,000  
*Grilled Sea Bass, Tomato Sauce*  
平目のポワレ サフラン風味のバターソース ¥2,200  
*Poeler of Flounder Butter Sauce Saffron Flavor*  
フィッシュ&チップス ¥1,300  
*Fish & Chips*

## 肉料理/Meat



- 鶏もも肉のロースト ジンジャー風味の照り焼きソース ¥2,200  
*Roasted Chicken, Ginger flavored Teriyaki Sauce*  
豚フィレ肉のチーズ焼き マスタードソース ¥2,000  
*Grilled Pork Fillet with Cheese, Mustard Sauce*  
和牛ロース肉のポワレ 和風おろしソース ¥3,000  
*Poeler of Japan Beef, Japanese Sauce*  
ソーセージ盛り合わせ (5本) ¥1,300  
*Assorted sausage*

## お食事/Meal



- シーフードオムライス ¥1,600  
*Omlette & Rice with Seafood*  
ホテル特製カレー ¥1,600  
*Curry & Rice*  
月替わりのパスタ ¥1,400  
*Pasta of the day*  
サイプレス風 ピザ ¥1,500  
*Original Pizza*

## デザート/Dessert



- 季節のデザート盛り合わせ ¥950  
*Seasonal Assorted Dessert*  
おまかせアイスクリーム盛り合わせ ¥650  
*Assorted Ice Cream*

## ディナーセット/ Dinner Set

アラカルト料理 + ¥1,100

アラカルト料理 + ¥1,100 で

スープ・サラダ・パンまたはライス・コーヒーまたは紅茶 が付きます

Add JPY 1,100 from A La Carte

Today's Soup, Bread or Rice, Coffee or Tea

# Dinner Menu ~ Bar Food & Snacks ~

カマンベールチーズのホールロースト  
*Whole Roasted Camembert Cheese*

カマンベールを丸ごと焼きました  
お好みではちみつとブラックペッパーを

¥2,400

生ハム (ハモンセラーノ)  
*Prosciutto*

¥2,200

カマンベール&レッドチェダー  
*Cheese Board*

¥1,900

ドライフルーツ 3種盛  
*Dried Fruits*

内容は季節により変更する場合があります

¥1,900

レーズンバター  
*Raisin & Butter*

¥1,100

名古屋名物 手羽先の唐揚げ (5本)

¥700

*Fried Chicken wing*

フライドポテト

¥800

*French fries*

ミックスナッツ

¥700

*Mixed nuts*

チョコレート

¥700

*Chocolate*

# High-Tea Set

チェリージュビレといちごづくしのハイティーセット



## MENU

乾杯スパークリングワイン  
(アルコール or ノンアルコール)

※写真はイメージです

### Savoury

- ・ 今月のスープ *Soup of the day*
- ・ カラフルトマトのカプレーゼ *Caprese*
- ・ 7種の野菜のキッシュ *Vegetable Quiche*
- ・ 海老のチーズ焼き *Grilled Shrimp with Cheese*
- ・ 鶏モモ肉のロースト マスタードソース *Roasted Chicken, Mustard Sauce*
- ・ フォカッチャサンド *Focaccia Sandwich*

### Sweets

- ・ チェリージュビレ
- ・ いちごのタルト
- ・ いちごブッセ
- ・ ミックスベリーのカッサータ
- ・ あまおうのマカロン

*Cherry Jubile*  
*Strawberry Tart Cake*  
*Strawberry Busse*  
*Berry Cassata*  
*Strawberry Macaron*

※食材の都合で内容が変更する場合があります。何卒ご了承ください

1 ドリンク付 (DRINK MENU よりお選びください。一部除外品あり)

¥5,500

フリードリンク 90分 *Free Drink 90 min*

+¥2,000

DRINK MENU よりお選びください。一部除外品あり)