

# 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

季節の前菜盛合せ

*Assorted Seasonal Appetizer*

蓮根饅頭の炊き合わせ

*Simmered Lotus root Buns*

オマール海老とキノコのパートブリック包み

*Omar & Mushrooms in Brik Pastry*

黒毛和牛ロース肉の陶板焼き 3種の味わい

*Grilled Kuroge Beef*

栗御飯 松茸のお吸物 香の物

*Chestnut Rice, Matsutake Clear Soup, Japanese Pickles,*

モンブランと季節のフルーツ コーヒー

*Mont Blanc & Assorted Fruits*

*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

スモークサーモンとカボチャのケーキ仕立て

*Smoked Salmon & Pumpkin, Cake style*

合鴨胸肉の真空調理 ポロネギのクリームソース

*Sous-Vide Cooked Duck, Cream sauce with Leek*

本日のスープ *Soup of the day*

オマール海老とキノコたちのパートブリック包み

*Omar & Mushrooms in Brik Pastry*

お口直しのグラニテ *Sherbet*

国産牛ロース肉のポワレ オランダーズソース ポートワインの香り

*Poeler of Japanese Beef, Hollandaise Sauce, Port Wine flavor*

自家製紫芋のプリンとサツマイモのレモン煮 コーヒー パン

*Purple Sweet Potato Pudding*

*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

スモークサーモンとカボチャのケーキ仕立て

*Smoked Salmon & Pumpkin, Cake Style*

本日のスープ

*Soup of the day*

的鯛のクレオール仕立て

*John Dory, Creole Style*

牛フィレ肉のポワレ ポートワインソース

*Poeler of Fillet Beef, Port Wine 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

スモークサーモンとカボチャのケーキ仕立て

*Smoked Salmon & Pumpkin, Cake Style*

本日のスープ

*Soup of the day*

的鯛のクレオール仕立て

*John Dory, Creole Style*

鶏もも肉の香草パン粉焼き

*Grilled Chicken with Herb & Bread Crumb*

季節のデザート盛り合わせ パン コーヒー

*Assorted Dessert*

*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
- ・ハウスワイン (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)

# 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

オードブル3種盛り合わせ

*Assorted Appetizer*

平目のデュクセルパン粉焼き クリームソース

*Floundre, grilled with Duxelle & Bread Crumbs*

豚ロース肉のロースト 和風おろしソース

*Roasted Pork Loin, Japanese Sauce*

ミニサイプレスバーガー

*Mini-Hamburger Cypress Style*

月替わりのパスタ

*Pasta of the month*

プチマロンケーキ

*Petit Mont-Blanc Cake*



※写真は4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>

パン 又は ライス *Bread or Rice*



## 特製和牛入りハンバーグセット

*Original Hamburger steak Set*

¥2,500

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*



## 大豆ミートのハンバーグセット

*Soy Meat Hamburger steak Set*

¥2,700



ヴィーガンミネストローネ サラダ

*Minestrone for Vegan Green salad*

大豆ミートのハンバーグ ライス

*Soy Meat Hamburg Steak 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*  
 秋刀魚とキノコのマリネ ¥1,300  
*Marinated Pacific Saury & Mushrooms*  
 本日のスープ ¥600  
*Today's Soup*  
 グリーンサラダ ¥600  
*Green Salad*



## 魚料理/Fish



- 的鯛のクレオール仕立て ¥2,000  
*John Dory, Creole style*  
 秋鮭のソテー ポロネギのクリームソース ¥2,200  
*Sauteed Salmon, Cream Sauce with Leek*  
 フィッシュ&チップス ¥1,300  
*Fish & Chips*

## 肉料理/Meat



- 鶏もも肉の香草パン粉焼き ¥2,200  
*Grilled Chicken with Herb & Bread Crumb*  
 豚ロース肉のロースト デュクセルソース ¥2,200  
*Roasted Pork Loin with Duxelle*  
 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



- おまかせアイスクリーム盛り合わせ ¥950  
*Assorted Ice Cream*  
 自家製紫イモのプリンとピスタチオアイス ¥950  
*Purple Sweet Potato Pudding & Pistachio 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

オニオンリング & フライドポテト  
*Fried Chicken wing*

¥1,300

フライドポテト

¥800

*French fries*

名古屋名物 手羽先の唐揚げ (5本)

¥800

*Fried Chicken wing*

ミックスナッツ

¥700

*Mixed nuts*

チョコレート

¥700

*Chocolate*

# High-Tea Set

自家製紫イモのプリンと実りの秋を満喫 ハイティーセット ¥5,500



※写真はイメージです

## Savoury

- 本日のスープ  
*Soup of the day*
- 合鴨とレッドキャベツのラペ  
*Rappe, Duck & Red Cabbage*
- 白身魚のクレオール  
*Creole of Today's Fish*
- カボチャのケーキサレ  
*Pumpkin Cake Salé*
- キノコとサーモンのマリネ  
*Marinated Salmon & Mushrooms*

## MENU

## Sweets

- 自家製紫イモのプリン  
*Purple Sweet Potato Pudding*
- モンブラン  
*Mont Blanc*
- 柿とクリームチーズのタルト  
*Lemon Pound Cake*
- 焼きりんごのクレープ包み  
*Baked Apple, Crepe roll*
- 洋梨杏仁  
*Pair Almond Pudding*
- マロンのマカロン  
*Chestnut 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)

フリードリンク 90分 *Free Drink 90 min*

+¥2,000