



ディナーメニュー

時間 17:00 ~ 20:30

※お日にちによっては、お時間に変更になる場合もございます。
※仕入れ状況などにより、内容に変更になる場合もございます。

※3日前までの予約制です

※スタンダード2食付きプランより¥6,696の追加料金を頂戴します。

石井総料理長 着任記念の特別コースです。

プレステージ ¥12,960

- <アミューズ>
- エスカルゴの爆弾
- <1品目のオードヴル>
- ラタトゥイユとフォアグラのラビオリ
- 黒胡椒風味のナージュ
- <2品目のオードヴル>
- 鮑のソテー
- シャンピニョンのクーリーと肝のソース
- <スープ>
- 会津地鶏のクネル 滑らかなポルチーニ茸のブルーテ
- トリュフの香り
- <魚料理>
- 鱈付甘鯛のポワレ
- 黒オリーブ風味のピューレ
- <お口直し>
- お口直しのグラニテ
- <肉料理>
- 会津牛フィレ肉のソテー マルサラワインのソース
- <デザート>
- 本日のホテル特製デザート
 - ・コーヒー、紅茶、ハーブティー
 - ・パンとミックスソルト入りオリーブオイル

※前日までの予約制です

※スタンダード2食付きプランより¥3,240の追加料金を頂戴します。

国産牛を堪能する贅沢なコース ステーキディナー ¥9,504

- <アミューズ>
- 本日のアミューズ
- <オードヴル>
- 本日の前菜盛り合せ
- <スープ>
- 本日のポタージュ 又は コンソメスープ
- <メインディッシュ>
- 国産牛フィレ肉(100g)のソテーかグリエ
又は
国産牛ロース肉(120g)のソテーかグリエ
- <デザート>
- ソルベの盛り合わせ 季節のフルーツ添え
 - ・コーヒー、紅茶、ハーブティー
 - ・パンとミックスソルト入りオリーブオイル

※当日の17時までの予約制です

※スタンダード2食付きプランより¥2,160の追加料金を頂戴します。

オードヴルからデザートまで選べる、自分だけのコース

プリフィックス ¥8,424

- <アミューズ>
- アミューズ・プーシュ
- <オードヴル>
- A. オレンジ風味味噌漬けのフォアグラカナールのコンフィ
- B. サーモンマリネのサラダ仕立て 塩ケイパー
- C. 牛タンの燻製 サラダ仕立て
- <スープ>
- A. 牛すねのコンソメ キノコのロワイヤル
- B. 会津地鶏のクネル 滑らかなポルチーニ茸のブルーテ
- トリュフの香り
- <魚料理>
- A. 雲丹と帆立貝のキャベツ包みのロティ
- B. オマール海老のソテー サフランリゾットのグラタン風
- <お口直し>
- お口直しのグラニテ
- <肉料理>
- A. 仔羊背肉のロースト 野菜のミジョテ バリゲール風
- B. 国産牛フィレ肉のソテー 又は グリエ お好みのソースで
- <デザート>
- A. ソルベの盛り合わせ 季節のフルーツ添え
- B. 洋梨のタルトとカラメル風味のグラス
- C. モンブラン
 - ・コーヒー、紅茶、ハーブティー
 - ・パンとミックスソルト入り オリーブオイル

スタンダード2食付きプランのコース

エートル ¥6,264

- <オードヴル>
- 牛タンの燻製 サラダ仕立て
- <スープ>
- 牛蒡のポタージュ
- <魚料理>
- カマスのオープン焼き 秋茄子のラゲー
- <肉料理>
- 牛ヒレ肉のグリエ 季節の野菜
- バルサミコソース
- <デザート>
- 洋梨のタルトとカラメル風味のグラス
 - ・コーヒー、紅茶、ハーブティー
 - ・パンとミックスソルト入りオリーブオイル

小学生のお子様を対象です

ノヴィス ¥4,104

- ・オレンジジュース
- ・サーモンマリネ
- ・本日のポタージュ
- ・本日のお魚料理
- ・牛フィレ肉のステーキ
- ・本日のデザート
- ・パン 又は ライス

未就学のお子様を対象です

アンファン ¥2,700

- ・オレンジジュース
- ・本日のポタージュ
- ・メインプレート
プリプリBIG海老フライ
特製ナポリタンスパゲッティ
ジュシーハンバーグ
焼きたてパン
- ・本日のデザート