

DINNER

11月1日～11月30日

ディナー コース

Dinner course

オードブルプレート

Appetizer

本日のスープ

Soup

魚料理 又は 肉料理

Fish or Meat

パン又はライス

Bread or rice

デザート

Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or tea

¥3,800

シェフおまかせディナーコース

Chef's selection course

旬の食材を活かした本日の前菜

Appetizer

季節のスープ

Soup

旬の魚料理

Fish

おすすめ肉料理

Meat

パン又はライス

Bread or rice





デザート




Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or tea

¥5,000

魚料理 北海道産秋鮭の香草パン粉焼き 有頭エビ添え ムースリーヌソース    
Fish Salmon Grilled from HOKKAIDO with Herbed Breadcrumbs with Mouseline

肉料理 糸島豚ロースの低温調理 ベルシーソース   
Meat ITOSIMA pork loin cooked at low temperature with Bercy sauce

ご宿泊者特別ディナーコース

Special dinner course for guests staying at the hotel

¥4,500

オードブルプレート/本日のスープ/パン又はライス/デザート/コーヒー又は紅茶

Hors d'oeuvre plate/Today's Soup/Bread or Rice/Dessert/Coffee or Tea

NZ産牧草サーロインのグリル レフォールソース

Main dish : Grilled NZ sirloin with horseradish sauce



※国産米さがびより使用

※料金は、サービス料10%、消費税10%込み価格および（本体価格）を表示しております。

※Our rice uses domestic rice

The Price displayed include a 10% service charge and tax, the price in bracket exclude service charge and tax.