

各ダイニングのシェフがバリエーション豊かなメニューを女性の方限定でお作りしております。
季節感あふれるお料理と華やかなデザートをお楽しみ下さい。

レディースランチ ¥5,000
(食前酒、税・サービス料が含まれます)

コンチネンタル ダイニング

Menu

食前酒 又は ソフトドリンク

縞鯨の炙り焼きと焼きナスの青柚子風味 水菜と茗荷のサラダ添え

薩摩芋のヴィシソワーズスープ

アイナメのポワレ ペルノーソース
高原キャベツのプレゼ

大山地鶏モモ肉とトマトのバスク風煮込み

ワゴンより お好きなデザートをお選び下さい。

コーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティー



日本料理ダイニング

Menu

食前酒 又は ソフトドリンク

白だつの胡麻浸し・ずんだ豆腐

清汁仕立 飛龍頭

造り三種

伊佐木南部焼

穴子真丈

玉蜀黍御飯 留椀 香の物

甘味三種(葛ぼたん、藻塩プリン、レモンシャーベット)

コーヒー 又は 紅茶



メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

***3日前までのご予約をお願い致します。**

各ダイニングのシェフがバリエーション豊かなメニューを女性の方限定でお作りしております。
季節感あふれるお料理と華やかなデザートをお楽しみ下さい。

レディースランチ ¥5,000
(食前酒、税・サービス料が含まれます)

鉄板焼カウンター

Menu

食前酒 又は ソフトドリンク
小さなオードブル
彩り夏野菜サラダ レモンドレッシング
真鯛と帆立貝のソテー ライムジンジャーソース
お口休めのグラパラリーフ
季節野菜のソテー 国産牛ステーキ60g
白御飯 又は ガーリックライス
トムヤンクン、香の物
デザート
コーヒー 又は 紅茶



寿司カウンター

Menu

食前酒 又は ソフトドリンク
夏野菜色々(水なす、トマト、白瓜、茗荷、おくら)
松茸とあいなめの贅沢椀
縞鯨のたたき おろしぼん酢
寿司: 中トロ、赤身、真子鰯、鰯、青利烏賊、穴子
うにといくらの小井
生海苔の味噌汁
ブラッドオレンジシャーベット
コーヒー 又は 紅茶



メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。
*3日前までのご予約をお願い致します。