

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**  
(食前酒またはソフトドリンク、税・サービス料が含まれます)

コンチネンタル

Menu

桜海老とグリエールチーズのキッシュ  
ミックスサラダ添え

本日のスープ

本日の鮮魚のソテー 秋茄子のタルタル ドライトマト  
釜揚げシラスとブロッコリーのコンディマン

グリルチキン デュカスパイスとレモンのソース  
季節の温野菜

本日のデザート

コーヒー

日本料理

Menu

金時草のお浸し 自家製銀杏葛練り寄せ

旬のお造り二種

牛肉時雨煮と丸茄子炙り

季節野菜の炊き合わせ

柿の胡麻酢和え

栗御飯、味噌汁、香の物

芋ようかん、洋梨シャーベット など

コーヒー



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

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

(食前酒またはソフトドリンク、税・サービス料が含まれます)

### 鉄板焼

#### Menu

小さなオードブル

7種類の彩り季節野菜サラダ 豆腐ドレッシング

的鯛と帆立貝のソテー シェフおすすめソース

季節野菜のソテー

国産牛ステーキ (60g)

白御飯、ガーリックライス 又はうに炒飯 (+¥1,100)

コンソメスープ、香の物

デザート

コーヒー

### 寿司

#### Menu

白舞茸と青菜のお浸し

戻り鰹の薬味仕立て

秋鮭いくらおろし掛け

季節の握り七貫

生海苔の味噌汁 など週替り

本日の氷菓子

コーヒー



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