

DINNER

ご宿泊プラン限定

洋食コース

French Basic Course

一口のお楽しみ

ノルウェー産スモークサーモンと白身魚のマリネ

本日のスープ

季節のお魚料理

和牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース

季節の野菜添え

本日のデザート

コーヒー又は紅茶

和食コース

Japanese Basic Course

先付け

御椀

外房沖と近海のお刺身

蒸し物

天麩羅

季節の酢の物

食事（赤出汁、香の物付き）

本日のデザート

日本茶

※食材によるアレルギーのあるお客様はご予約時又は事前連絡にてお申し付けください。

※料金・メニュー内容等につきましては、変更する場合がございます。

※表示料金には、消費税が含まれております。

DINNER

コース

風ディナーコース

NAGI dinner Course

一口のお楽しみ

シェフ厳選食材を使用したオードブル

スープ

本日のお魚料理

和牛ステーキ 赤ワインソース

季節の野菜添え

本日のデザート

コーヒー又は紅茶

¥16,500

ア・ラ・カルト

- | | | | |
|------------------------|--------|------------------------|--------|
| ・ 伊勢海老パスタ
スープ・サラダ付き | ¥2,800 | ・ クロックムッシュと
フライドポテト | ¥1,600 |
| ・ 本日のパスタ
スープ・サラダ付き | ¥2,000 | ・ 鶏のから揚げ | ¥1,100 |
| ・ オムライス
スープ・サラダ付き | ¥1,800 | ・ フライドポテト | ¥1,100 |

※食材によるアレルギーのあるお客様はご予約時又は事前連絡にてお申し付けください。

※料金・メニュー内容等につきましては、変更する場合がございます。

※表示料金には、消費税が含まれております。