

All Day Dining



ご宿泊プラン限定

Dinner

日帰り専用メニュー

和食コース Japanese Basic Course

本日の逸品料理 三品
Today's Special Dishes: Three Items

外房沖と近海のお刺身
Sashimi from the Outer Boso Coast and
Nearby Waters

鱈のふきみそ焼き (季節の魚料理)
Grilled Spanish Mackerel with Fuki
Miso (Seasonal Fish Dish)

トマトすき焼きソース
Tomato Sukiyaki Sauce

真鯛茶漬け 薬味 美味だし
Sea Bream Chazuke with Condiments
and Delicious Broth

本日のデザート
Seasonal dessert selection

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

皿 Dinner ¥8,000

— 料理長おすすめコース —
Chef's recommended course meal

先付【春の旬菜】
Appetizer

季節の前菜盛り合わせ
Seasonal assorted appetizers

鮮魚三種盛り
Chef's selection of three sashimi
varieties

本日のお魚料理
Catch of the day

毛蟹の天麩羅
Crab tempura

国産牛のステーキ 自家製梅ソース
季節の野菜
Domestic beef steak with plum sauce
Seasonal vegetables

千葉県産コシヒカリ、赤出汁、香の物
Rice, Miso soup and Pickles

本日のデザート
Seasonal dessert selection

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

※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・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。

All Day Dining



ご宿泊プラン限定

Dinner

日帰り専用メニュー

中華コース Chinese Basic Course

本日の逸品料理 三品
Today's Special Dishes: Three Items

ふかひれオイスター煮
Braised Shark Fin with Oyster Sauce

伊勢海老の広東風炒め
Cantonese-style Stir-fried Ise Lobster

国産牛香り揚げ 油淋ソース
Japanese Beef with Fragrant Fry and
Yurin Sauce

中華おこげ 海鮮塩仕立てあんかけ
Chinese Crispy Rice with Seafood and
Salt-based Sauce

点心
Dim Sum

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

アラカルト A la carte

伊勢海老パスタ スープ・サラダ付 ￥2,800
Ise Lobster Cream Pasta with soup
and salad

オムライス スープ・サラダ付 ￥1,700
Rice omelet with soup and salad

海鮮丼 味噌汁付き ￥2,970
Seafood rice bowl with miso soup

しゃぶしゃぶセット ご飯付 ￥2,800
Shabu-Shabu combo
(Wagyu, Vegetables, Condiment,
Ponzu, Sesame sauce, Rice)

油淋鶏セット スープ・ご飯・搾菜付 ￥1,980
Chinese deep-fried chicken combo
(Chinese deep-fried chicken, Yurin
sauce, Chinese soup, Rice, Szechuan
pickles)

ポテトフライ ￥1,100
French fries

鶏のから揚げ ￥1,100
Deep fried chicken

※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・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。

All Day Dining



ご宿泊プラン限定

Dinner

日帰り専用メニュー

洋食コース French Basic Course

本日の逸品料理 三品
Today's Special Dishes: Three Items

蛤のクラムチャウダー
Clam Chowder with Clams

鯛のムニエル 峰岡ソース
Grilled Sea Bream Meunière with Mineoka
Sauce

和牛ステーキ 梅ソース
Wagyu Steak with Ume Sauce

伊勢海老クリームパスタ
Ise Lobster Cream Pasta

本日のデザート
Today's Dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

※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・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。

Drink Menu

All Day Dining



Glass of Sparkling Wine

Champagne

DRAPPIER Carte d'Or Brut ¥2,500
ドラピエ カルトドールブリュット

Glass of White Wine

France

Chablis 2022/WILLIAM FEVRE ¥1,700
シャブリ2022/ウィリアム フェーヴル

Japanese

HATUYUKI 2022/NIKI Hills Winery ¥1,900
ハツユキ 2022/ニキヒルズワイナリー

Château Mercian Hokushin Chardonnay 2022
シャトーメルシャン 北信シャルドネ 2022
¥1,300

Glass of Red Wine

France ¥1,700

Santenay 1er Cru La Comme 2017/
Chateau de Santenay
サントネイ プルミエクリュ ラコム2017/
シャトー ドサントネイ
¥1,500

Haut Medoc Giscours 2020
オーメドッグジスクール2020

Japanese ¥2,000

Château Mercian Mariko Syrah 2020
シャトー・メルシャン 梔子シラー 2020
¥1,800

SORALIS CHIKUMAGAWA Merlot 2020
ソラリス 千曲川 メルロー2020

Fortified Wine

Tio Pepe/Sherry ¥1,200
ティオペペ/シェリー

Taylor's 20 Years Old Tawny/Port ¥3,000
テイラー20年 トーニィ/ポート

Beer

Draft Beer

Sapporo YEBISU Beer(450ml) ¥1,500
サッポロ エビスビール

Small Bottle

Asahi Super Dry アサヒスーパードライ ¥1,000
Kirin Classic Lager キリンクラシックラガー ¥1,000
Sapporo Black Label サッポロ黒ラベル ¥1,000
Heineken ハイネケン ¥1,100
Budweiser バドワイザー ¥1,100

Whisky

Japanese

Suntory Hakushu サントリー白州 ¥2,200

Nikka Taketsuru ニッカ 竹鶴 ¥2,600

表示料金は、消費税が含まれております。

The price includes consumption tax.

Drink Menu

All Day Dining



Scotch

Chivas Regal MIZUNARA 12 Years Old ¥1,200
シーバスリーガル ミズナラ12年

Johnny Walker BLACK LABEL ¥900
ジョニーウォーカー ブラックラベル

American

Four Roses フォアローゼス ¥900

I.W.HARPER GOLD MEDAL ¥900
I.W.ハーパー ゴールドメダル

WILD TURKEY 8 Years Old ¥1,100
ワイルドターキー8年

Japanese Sake

Special Jyunmai/特別純米

Jyumangame 寿萬亀 ¥1,100

Ginjyou/吟醸

Kudokijyouzu Bakuren くどき上手ばくれん
¥1,100

Daiginjyou/大吟醸

Toukaizakari 東魁盛 ¥2,200

Jyunmai Ginjyou/純米吟醸

Koshigoi 腰古井 ¥1,000

Kanouzan 鹿野山 ¥1,000

Jyunmai Daiginjyou/純米大吟醸

Hitakami Sukeroku Edozakura ¥1,500
日高見 助六 江戸桜

Jikon NABARI 而今 NABARI ¥2,500

Shochu

Tenshino-Yuwaku Shochu(Sweet Potato) ¥1,800
天使の誘惑【芋焼酎】

Ginka Torikai(Rice) ¥1,200
吟香鳥飼【米焼酎】

Plum Liqueur

Suntory Plum Liqueur EXTRA BLEND ¥1,100
サントリー梅酒 山崎蒸溜所貯蔵梅酒

Shaoxing rice wine

Shaoxing rice wine Touhai hanahori 3 Years Old
紹興酒「塔牌」花彫〈陳三年〉 ¥750

Shaoxing rice wine Touhai hanahori 8 Years Old
特撰陳年紹興酒「塔牌」花彫〈陳八年〉 ¥900

Shaoxing rice wine Touhai hanahori 10 Years Old
特撰紹興酒「塔牌」〈陳十年〉 ¥1,200

Cocktail ALL ¥1,200

Cassis Soda カシスソーダ

Cassis Orange カシスオレンジ

Campari Soda カンパリスーダ

Campari Orange カンパリオレンジ

Moscow Mule モスコミュール

Salty dog ソルティードック

Gin Tonic ジントニック

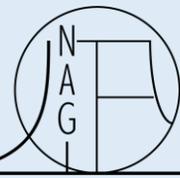
Gin Buck ジンバック

表示料金は、消費税が含まれております。

The price includes consumption tax.

Drink Menu

All Day Dining



Non Alcohol

Non Alcohol Beer ¥800

Suntory All Free サントリー オールフリー

Non Alcohol Sparkling Wine ¥900

Duc de Montagne デュック ド モンターニュ

Non Alcohol Wine

Vintense Chardonnay(White) ¥900

ヴィンテンス シャルドネ(白)

Vintense Merlot(Red) ¥900

ヴィンテンス メルロー(赤)

Mineral Water ALL ¥900

ACQUA PANNA(500ml) アクアパンナ

Perrier(330ml) ペリエ

SANPELLEGRINO(500ml) サンペレグリノ

Non Alcohol ALL ¥800

Blueberry Juice ブルーベリージュース

Orange Juice オレンジジュース

Apple Juice アップルジュース

Pineapple Juice パイナップルジュース

Cranberry Juice クランベリージュース

Calpico カルピス

Cola コーラ

Ginger Ale ジンジャエール

Oolong tea ウーロン茶

Coffee(Hot/Ice) コーヒー(ホット/アイス)

Tea(Hot/Ice) 紅茶(ホット/アイス)

Lunch only Non Alcohol Cocktail

Organic Infusion Mojito(Decaffeinated) ¥1,200

オーガニックインフュージョンモヒート
(ノンカフェイン)

Organic Wild Berry Hibiscus Lemonade(Decaffeinated)

オーガニックワイルドベリーハイビスカスレモネード
(ノンカフェイン) ¥1,200

Omoikkiri Iced Lemon Tea ¥1,200

おもいっきりアイスレモンティー

Matcha Earl Grey Latte ¥1,500

抹茶アールグレイラテ

Hojicha White Orchard Latte ¥1,500

ほうじ茶ホワイトオーチャードラテ

表示料金は、消費税が含まれております。

The price includes consumption tax.