

<ご宿泊プラン限定> ディナーメニュー

期間：2021年08月13日(金)～2021年09月11日(土)

S.DINING

時間：5:00P.M.～8:00P.M. (ラストオーダー6:30P.M.)

※アルコール類のご提供は休止いたします。 ※ご予約制

ロイヤルコース (コース料理)

オードブル

スープ

魚料理

肉料理

デザート

コーヒー

※フルサービスをご用意いたします。

※メニュー内容は変更になる場合がございます。

セミブッフェ プレミアムコース

メインディッシュを下記より1品お選びください。

- ① 国産牛フィレ肉のグリルとフォアグラのポアレ マディラソース
 - ② 国産牛フィレ肉のグリル マディラソースと近海イサキのグリル盛り合わせ
 - ③ 湘南ハマグリと・白身魚・オマール海老・帆立貝のブイヤベース風
- 上記に加え、温製オードブル1品とブッフェボードにて
サラダ・オードブル・スープ・デザートをお楽しみいただけます。

セミブッフェ スタンダードコース (期間：8/22～9/11)

メインディッシュを下記より1品お選びください。

- ① 鹿児島県産黒豚のグリル ジンジャーソース
- ② 銘柄鶏のグリル ローズマリー風味 (富士の鶏使用)
- ③ オーロラビーフ100%ハンバーグ150g
- ④ ビーフシチュー カフェ・ド・パリ風
- ⑤ 本日の魚料理

上記に加え、ブッフェボードにて

サラダ・オードブル・スープ・デザートをお楽しみいただけます。

お子さまロイヤルコース (セミブッフェ)

牛フィレ肉のグリル

オマールのグリル添え

ポテト

温野菜

パン・ジュース

上記に加え、ブッフェボードにて

サラダ・オードブル・スープ・デザートをお楽しみいただけます。

お子さまプレミアムコース (セミブッフェ)

サーロインのグリル

ポテト

温野菜

パン・ジュース

上記に加え、ブッフェボードにて

サラダ・オードブル・スープ・デザートをお楽しみいただけます。

お子さまスタンダードコース (期間8/22～9/11)

※お子さまプレートとなります。

ハンバーグ

フライドチキン

エビグリル タルタルソース

ポテト

ポテトサラダ

温野菜

パン・デザート・ジュース

中国料理 滄

時間： 5:00P.M.~8:00P.M. (ラストオーダー6:30P.M.)

※アルコール類のご提供は休止いたします。 ※ご予約制

ロイヤルコース

前菜盛り合わせ
大海老と鮑の塩味炒め
ふかひれの煮込み
牛フィレ肉のオイスターソース炒め
太刀魚の油淋ソースかけ
蟹肉入りチャーハン&スープ
デザート・中華菓子

プレミアムコース

前菜盛り合わせ
帆立貝と野菜の塩味炒め
蟹肉と冬瓜入りふかひれスープ
牛肉の黒胡椒ソース炒め
大海老のチリソース炒め煮
叉焼チャーハン&スープ
デザート・中華菓子

スタンダードコース (期間：8/22~9/11)

前菜盛り合わせ
大海老と野菜の塩味炒め
アオリイカの湯引き
牛肉のオイスターソース炒め
真鯛の油淋ソースかけ
穂紫蘇としらすのチャーハン&スープ
デザート

※お子さまコースは上記コースの HALFメニューをご用意いたします。



※写真はイメージです。