

秋のおすすすめディナー

2021 AUTUMN

美味しい幸せが待っています

第10回全国和牛能力共進会(平成24年度)
7区牛肉の部 全国第2位



(岡山県産)

なぎビーフ陶板焼き御膳

(とろけるようなお肉の甘みを
ぜひご堪能ください)



秋グルメプラン!!

(色とりどりの秋の食材を
楽しめる御膳です)

お一人様

各 **4,000 円**

9/19 ↓
10/31

17:00~20:30

(オーダーストップ 20:00)

秋の味覚御膳

(秋の味覚を一度に楽しめる御膳です)



- | | | | | | | | | | | |
|----------|-----------|------|------|--------|---------------|------------------|------------------------|---------|----------------|------|
| 水物 | 食卓 | 椀 | 蒸し物 | 油物 | 焗物 | 煮物 | 焼物 | 造り | 先附 | お品書き |
| 水菓子とフルーツ | きのこ御飯 香の物 | 満月豆腐 | 丹波蒸し | 海老豊年揚げ | 秋のきのこ 奈義牛すき焼き | 鯖とロール白菜 クリームあん掛け | 秋刀魚 松茸巻き
柚子釜きのみぞれ和え | 旬の三種盛合せ | 子持鮎有馬煮 唐墨チーズ掛け | |
- お一人様

6,050 円

万全の感染対策

安全に楽しく過ごしていただける
2021 秋プランは、ホテル協会ガイドライン
に基づき万全の感染対策を講じております。
ただし、今後の感染状況により、
販売を中止させていただく場合がございます。
予めご了承ください。



※表示金額は全て税金サービス料込です。メニュー内容は変わる場合もございます。※GoTo イート券の利用は、レストラン利用のみに対応できます。