

# CHEF'S DINING Symphony

## DINNER MENU

【2026/1/4(Sun.) ~ 1/31(Sat.)】

2026年1月4日(日)以降のご提供メニューです。

1月1日(元日)~1月3日(土)のご提供メニューは、お正月ページよりご確認ください。

※一部アラカルトメニューもご用意しております。

Menu available from Sunday, January 4, 2026, onwards.

For the menu available on Thursday January 1st to Saturday January 3rd, please see our New Year's page.

※A limited à la carte menu is also available.



躍動感あふれるシェフを身近に感じながら、料理を味わう…

それが「シンフォニースタイル」。

フランスを旅するたびその出会いに感動する、定番料理や伝統料理。

くつろいだ雰囲気の中、シェフとスタッフが心を込めてもてなす。

お客様とスタッフの話し声や笑い声が、交響曲のように響き合う。

そんなフランスの日常を感じる特別な時間を…

ようこそCHEF'S DINING Symphonyへ

# Dinner Buffet

シンフォニー ディナーbuffet

※Date of Event(開催日): 2026/1/4(Sun.)



開放的な寛ぎ空間でお楽しみいただける

ディナーbuffet。

人気のローストビーフや彩り豊かな前菜、

デザートなど充実のメニューで皆様をお迎えいたします。

---

大人 *Adult* 7,000円

お子様 *Child* 3,500円

※お子様: 4~12歳 / Child: 4~12 years old

---

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



# MEET the MEAT BUFFET

ミート ザ ミート ブッフェ  
～肉の魅力と、新たな出会い～

【2026/1/9(Fri.) ～ 2026/2/28(Sat.)】

※Exclude(除外日): 1/12(Mon.)

Date of event: Friday, Saturday, Sunday and Public Holiday

17:30 ～ 21:00



ホテル自慢の和牛ローストビーフをはじめ、  
ミートローフやコンフィ、チキンカレーなど、多彩な肉料理を心ゆくまでご堪能いただけます。  
ポークの香草パン粉焼きはライブ感あふれるカービングでご提供いたします。

大人 *Adult* 8,500円

お子様 *Child* 4,000円

※お子様: 4～12歳 / Child: 4～12 years old

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# Chef's recommended dessert menu



いちごと抹茶のデザートフェア

【2026/1/9(Fri.) ~ 2026/2/28(Sat.)】



① いちごと抹茶のパフェ

*Strawberry and Matcha parfait*

2,800円

② いちごと抹茶のタルト

*Strawberry and Matcha tart*

2,500円

③ いちごのクレームブリュレ

*Strawberry Crème Brûlée : scorched custard cream*

2,500円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.





# Casual French dinner

## カジュアルフレンチディナー

9,000円



### アミューズ3種

*Chef's seasonal appetizers plate*

### サラダメランジェ

*Salad mélange*

### メインディッシュ

下記より1品お選びください。

*Please select one item from main dish*

- ・ハンバーグステーキ マッシュルームソース  
*Hamburger steak, mushroom sauce*
- ・ビーフ サーロインステーキ ガーリックソース  
*Beef sirloin steak, roasted garlic sauce*
- ・ビーフ ヒレステーキ マデラソース  
*Beef tenderloin steak, madeira wine sauce*

ビーフ ヒレステーキのロッシ ニはプラス1,000円でご用意いたします。  
*Beef tenderloin steak and foie gras + JPY1,000*

### シェフおすすめデザート

*Chef's suggestion dessert*

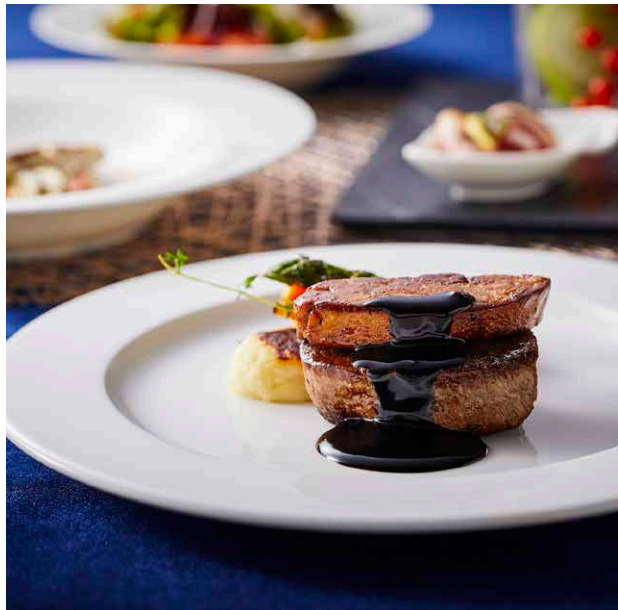
### コーヒーまたは紅茶

*Coffee or Tea*

# Rossini dinner

## ビーフヒレステーキの ロッシ ニ デイナー

14,000円



### アミューズ4種

*Chef's seasonal appetizers plate*

### サラダメランジェ

*Salad mélange*

### イトヨリダイのポワレ

アオサ海苔の白ワインソース

*Pan-fried threadfin snapper,  
green laver seaweed white wine sauce*

### ビーフヒレステーキのロッシ ニ トリュフソース

*Beef tenderloin steak and foie gras,  
black truffle sauce*

### シェフおすすめデザート

*Chef's suggestion dessert*

### コーヒーまたは紅茶

*Coffee or Tea*

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。 / 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# Hors d'oeuvre & Salad Bar

## オードブル & サラダバー

月曜日～木曜日(祝日を除く) 限定 17:30 ~ 21:00

*Monday to Thursday only, excluding public holidays.*

3,300円

### Power salad パワーサラダ



野菜、フルーツ、たんぱく質食材、トッピングを組み合わせたパワーサラダ。

ひと皿で食物繊維、ビタミン、ミネラル、たんぱく質等、栄養バランスの良い「食事になるサラダ」として  
お好みでお楽しみいただけます。



- サラダ 9種 *Salad* × 9
- コールドミート 3種 *Cold meat* × 3
- チーズ 3種 *Assorted Cheese* × 3
- フルーツ 4種 *Assorted fruits* × 4
- トッピング 9種 *Topping* × 9

- ドレッシング 4種 *Dressing* × 4
- ビネガー *Vinegar*
- オイル *Oil*

### Hors d'oeuvre オードブル

冷製 2種 *Cold hors d'oeuvres* × 2

温製 1種 *Hot hors d'oeuvres* × 1

### Soup スープ

おすすめスープ *Recommended soup*

### Drink ドリンク

ドリンクバー *Drink bar*

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



## Share menu

### シェアメニュー



ローストチキン 一羽	2.5kg	4,000 円
<i>Roasted chicken</i>		2~4名様

骨付きロースポーク	350g	4,200 円
<i>Roasted pork on the bone</i>		2~4名様

骨付きポークスペアリブ	1.2kg	6,500 円
<i>Pork spare ribs on the bone</i>		2~4名様

ビーフ リブロースのグリル		
グレービーとマスタード	1ポンド ( 450g )	9,500 円
<i>Grilled beef spencer roll, gravy &amp; mustard</i>		2~4名様

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

## アミューズパレット & サラダメランジェ

〈 平日限定 *Weekday only* 〉

3,900円



まるで絵の具のパレットのように鮮やかに、美味しさを少しずつ、贅沢に味わえるアミューズです。  
シェフの遊び心をつめ込んだパレットと人気のサラダメランジェをワインとともに軽やかに、  
メインディッシュとともに組み合わせて、お二人でシェアでもお楽しみいただけます。

オリーブとドライトマトのマリネ	1,500円
<i>Marinated Green and Black Olives, Dried Tomato</i>	ハーフ 1,000円
生ハムとサラミの盛合せ	2,800円
<i>Assorted Delicatessen Platter ( Prosciutto, Salami, Grissini and Pickles )</i>	ハーフ 1,800円
パテ ドカンパーニュ サラダ、グリッシーニとピクルス	2,300円
<i>Country-Style Pate ( Salad, Grissini, and Pickles )</i>	

## Salad サラダ

サラダメランジェ 1,800円  
*Salad Melange*

コンビネーションサラダ 1,800円  
*Combination Salad*  
( Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Endive, Broccoli, Mushroom )

シーザーサラダ 2,200円  
*Caesar salad*  
( Chicken, romaine lettuce, parmesan, Bacon, Crouton )

## Soup スープ

野菜のクリームスープ 1,200円  
*Vegetable cream soup*

スープ・オウ・ピストウ 1,400円  
*Soup au Pistou*

## Cheese チーズ

チーズ盛合せ / ドライフルーツ 3,300円  
*Assorted cheese, dried fruits* ハーフ 2,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



## Main dish メインディッシュ

---

ハンバーグステーキ マッシュルームソース 3,600円  
*Hamburger steak, mushroom sauce* ハーフ 2,300円

ビーフ サーロインステーキ ガーリックソース 4,700円  
*Beef sirloin steak, roasted garlic sauce* ハーフ 2,800円

ビーフ ヒレステーキ マデラソース 5,300円  
*Beef tenderloin steak, madeira wine sauce* ハーフ 3,200円

ビーフ ヒレステーキのロッシェニ トリュフソース 6,500円  
*Beef tenderloin steak and foie gras, black truffle sauce*

エスカリヴァダ ロメスコソース(野菜ロースト) 2,800円  
*Escalivada seasonal vegetables roasted, sauce romesco*

オマール海老と帆立貝のグラタン 4,100円  
*Gratin of Canadian lobster and scallops* ハーフ 2,400円

クスクス・ロワイヤル(仔羊肉、チキン、 Chorizo、野菜、仔羊肉煮込み) 4,300円  
*Couscous royal ( lamb, chicken, chorizo, vegetables, and stewed lamb )*

シーフード “ブレゼ & ロースト” 4,300円  
*Braisé & Roast seafoods, buttered mussel bouillon* ハーフ 2,500円

骨付き仔羊肉のグリル ローズマリー風味のクレービー 4,700円  
*Grilled lamb on the bone, rosemary flavored gravy* ハーフ 2,800円

ブイヤベース 5,300円  
*Bouillabaisse seafoods and mussel bouillon*

国産牛肉の赤ワイン煮込み 5,300円  
*Stewed Japanese beef rib, red wine sauce* ハーフ 3,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。 / 米はすべて「国産米」を使用しております。

---

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

## À la carte アラカルト

ミックスサンドウィッチ <i>Sandwich roast beef, ham &amp; veggies</i>	2,700円
ベジタブルサンドウィッチ <i>Sandwich tomato, lettuce &amp; potato</i>	2,700円
クラブハウスサンドウィッチ <i>Clubhouse sandwich</i>	2,900円
ダブルバーガー (プラス380円でチーズ、またはグリルベーコンを追加できます) <i>Double hamburger (Cheddar cheese, or grill bacon + JPY380)</i>	3,300円

スパゲッティ スキレット仕立て 目玉焼きに乗せたナポリタン、または焼きナス入りボロネーゼ <i>Spaghetti Skillet Your Choice of Bacon, Mushroom, Egg, Tomato Sauce or Eggplant Bolognese</i>	2,800円
スパゲッティ ブロッコリーとアスパラガス、生ハムのペペロンチーノ <i>Spaghetti aglio e olio Broccoli, asparagus, tomato, garlic, chili, prosciutto, parmigiano</i>	3,200円
スパゲッティ ペスカトーレ <i>Spaghetti Pescatore Shrimp, scallop, squid &amp; mussels, parmigiano, tomato sauce</i>	3,200円
スパゲッティ スモークサーモンのクリームソース <i>Spaghetti Smoked salmon &amp; Spinach cream sauce</i>	3,200円

ピッツァ マルゲリータ <i>Pizza "Margherita"</i>	2,800円
ピッツァ クワトロフォルマッジ <i>Pizza Quattro Formaggi</i>	2,800円

ビーフ カレーライス & スモールサラダ <i>Beef Curry, steamed rice, small salad</i>	3,200円
シーフード カレーライス & スモールサラダ <i>Shrimp &amp; Scallop Curry, steamed rice, small salad</i>	3,200円
ベジタブル カレーライス & スモールサラダ <i>Vegetable Curry, fried poached eggs, steamed rice, small salad</i>	3,200円

ガーリックピラフ 牛肉のサイコロステーキ添え <i>Garlic Pilaf "Mouth Watering" Pilaf &amp; Diced Beef Steak</i>	3,200円
シーフードピラフ <i>Seafood pilaf Shrimp, scallop, squid and mussels</i>	3,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.





抹茶のタルトショコラ  
ミルクアイスクリーム添え 2,000円  
*Green tea chocolate tarte with milk ice cream*



バイクドチーズケーキに  
クレームダンジュを乗せて 2,000円  
*Baked cheese cake with "crémet d'Anjou"*



クレームブリュレ 1,800円  
*Crème Brûlée : scorched custard cream*

---

### アイスクリーム&シャーベット

6種より3種お選びください(バニラ・抹茶・イチゴ・ラズベリー・ミルク・オレンジ)

1,800円

*A selection of ice cream & sherbet*

*3 scoops from a selection of 6 flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry, Raspberry, Milk, Orange)*

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

---

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



モンブラン

*Mont blanc*

2,000円



パナコッタと赤いフルーツのコンポート

*Panna cotta, fruit compote*

2,000円



シフォンケーキサンド

お好みのアイスクリームで

アイスクリームをお選びください (バニラ・抹茶・イチゴ)

*Ice cream sandwich*

*Please select one flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry)*

2,000円

---

ケーキ各種 (席にお持ち致しますのでお選びください) *Various cakes*

750円

フルーツ盛合せ *Assorted fruits*

2,900円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

---

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.