

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 ディナーブッフェ

※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

ディナーブッフェ。

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*

### サラダメランジエ

*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ーニはプラス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*

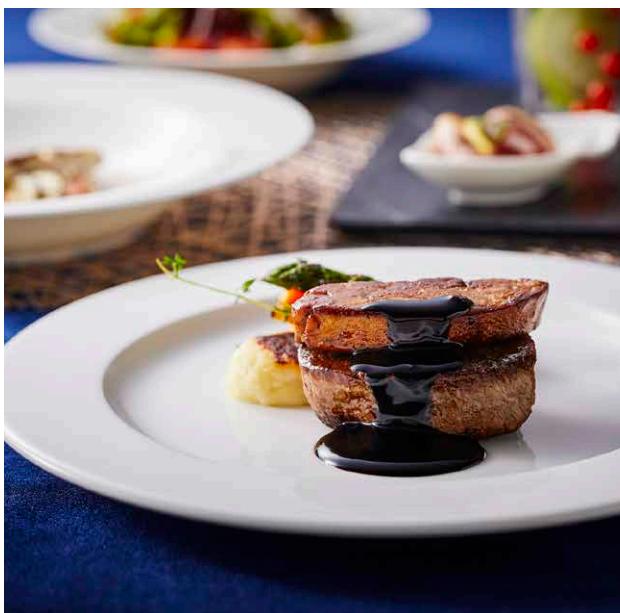
コーヒーまたは紅茶

*Coffee or Tea*

# Rossini dinner

## ビーフヒレステーキのロッシーニ ディナー

14,000円



### アミューズ4種

*Chef's seasonal appetizers plate*

### サラダメランジエ

*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ーニ  
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  
*Roasted chicken* 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：アルゼンチン  
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.

All prices include consumption tax and 10% service charge.  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

## Appetizers 前菜

### 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、美味しさを少しづつ、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 <i>Marinated Green and Black Olives, Dried Tomato</i>	1,500円 ハーフ 1,000円
生ハムとサラミの盛合せ <i>Assorted Delicatessen Platter ( Prosciutto, Salami, Grissini and Pickles )</i>	2,800円 ハーフ 1,800円
パテ ド カンパニーニュ サラダ、グリッシーニとピクルス <i>Country-Style Pate ( Salad, Grissini, and Pickles )</i>	2,300円

## Salad サラダ

サラダメランジェ <i>Salad Melange</i>	1,800円
----------------------------------	--------

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

シーザーサラダ <i>Caesar salad</i> (Chicken, romaine lettuce, parmesan, Bacon, Crouton)	2,200円
--	--------

## Soup スープ

野菜のクリームスープ <i>Vegetable cream soup</i>	1,200円
---	--------

スープ・オゥ・ピストゥ <i>Soup au Pistou</i>	1,400円
--------------------------------------	--------

## Cheese チーズ

チーズ盛合せ / ドライフルーツ <i>Assorted cheese, dried fruits</i>	3,300円 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ーニ 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・ロワイアル(仔羊肉、チキン、チョリソー、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 2,700円  
*Sandwich roast beef, ham & veggies*

ベジタブルサンドウィッチ 2,700円  
*Sandwich tomato, lettuce & potato*

クラブハウスサンドウィッチ 2,900円  
*Clubhouse sandwich*

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) 3,300円  
*Double hamburger (Cheddar cheese, or grill bacon + JPY380)*

---

スパゲッティー スキレット仕立て 2,800円  
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

*Spaghetti Skillet*  
*Your Choice of Bacon, Mushroom, Egg, Tomato Sauce or Eggplant Bolognese*

スパゲッティー ブロッコリーとアスパラガス、生ハムのペペロンチーノ 3,200円  
*Spaghetti aglio e olio Broccoli, asparagus, tomato, garlic, chili, prosciutto, parmigiano*

スパゲッティー ペスカトーレ 3,200円  
*Spaghetti Pescatore Shrimp, scallop, squid & mussels, parmigiano, tomato sauce*

スパゲッティー スモークサーモンのクリームソース 3,200円  
*Spaghetti Smoked salmon & Spinach cream sauce*

---

ピツツア マルゲリータ 2,800円  
*Pizza "Margherita"*

ピツツア クワトロフォルマッジ 2,800円  
*Pizza Quattro Formaggi*

---

ビーフ カレーライス & スモールサラダ 3,200円  
*Beef Curry, steamed rice, small salad*

シーフード カレーライス & スモールサラダ 3,200円  
*Shrimp & Scallop Curry, steamed rice, small salad*

ベジタブル カレーライス & スモールサラダ 3,200円  
*Vegetable Curry, fried poached eggs, steamed rice, small salad*

---

ガーリックピラフ 牛肉のサイコロステーキ添え 3,200円  
*Garlic Pilaf "Mouth Watering" Pilaf & Diced Beef Steak*

シーフードピラフ 3,200円  
*Seafood pilaf Shrimp, scallop, squid and mussels*

※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.

## Dessert デザート



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*



ベ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 "crème 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*

*3scoops 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.

## Dessert デザート



モンブラン

2,000円

*Mont blanc*



パン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.