



Anniversary Course

LUNCH & DINNER

2025/ 11/ 4 (火)～ 2025/ 12/ 12 (金)

* 前日 18:00 まで要予約

* 大人 2 名様より承ります

Anniversary Course 1

8,800 円
(会員価格 8,360 円)

Hors d'oeuvre

ブリのカルパッチョと季節のフルーツ
ビーツのドレッシング

Soupe

ホテル仕込みのオニオングラタンスープ

Poisson

白身魚のポワレと鰯のブランダード 有頭エビ添え
サフランクリームソース ハーブの香り

パン

Dessert

フランボワーズのガトーオペラ
チョコレートジェラート添え
※メッセージプレートを対象者の方にご提供いたします。
ご入用の際はお申しつけください。

Cafe

コーヒー または 紅茶



※メニューの内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。
※料金には消費税・サービス料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

Anniversary Course 2

11,000 円
(会員価格 10,450 円)

Hors d'oeuvre

ブリのカルパッチョと季節のフルーツ
ビーツのドレッシング

Soupe

ホテル仕込みのオニオングラタンスープ

Poisson

白身魚のポワレと鱈のブランダード 有頭エビ添え
サフランクリームソース ハーブの香り

Viande

幸せを運ぶ牛 山形県寒河江市幸生地区産
『幸生牛』のグリル シャスールソース
温野菜添え

パン

Dessert

フランボワーズのガトーオペラ
チョコレートジェラート添え

※メッセージプレートを対象者の方にご提供いたします。
ご入用の際はお申しつけください。

Cafe

コーヒー または 紅茶

Anniversary Course 3

16,500 円

(会員価格 15,675 円)

アミューズ

Hors d'oeuvre

ブリのカルパッチョと季節のフルーツ
ビーツのドレッシング

Soupe

ホテル仕込みのオニオングラタンスープ

Poisson

オマールエビと白身魚のポワレ 鱈のブランダードと共に
サフランクリームソース ハーブの香り

Viande

『仙台牛』のグリル 温野菜添え
ペリグーソース

パン

Dessert

フランボワーズのガトーオペラ
チョコレートジェラート添え

※メッセージプレートを対象者の方にご提供いたします。
ご入用の際はお申しつけください。

Cafe

コーヒー または 紅茶

※メニューの内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。
※料金には消費税・サービス料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。