



<2018春のランチで食うポン>



ホテル特製

ハヤシライス チキンとふわとろエッグ添え

サラダ

ホテル特製ハヤシライス
チキンとふわとろエッグ添え

プチシャーベット

コーヒーまたは紅茶

平日限定!

「ランチで食うポン」持参で

¥1,000

プリフィクスランチ ¥1,550 (通年)

オードブル・季節野菜のスープ・お肉料理 または お魚料理
ライス または バゲット&ホワイトロール・プチデザート・珈琲 または 紅茶
※土日メニューは、この他にパスタかドリアもお選びいただけます。

リーズナブルに飽きることなく「食」をお楽しみいただけますように、お選びいただくメインのお魚、お肉料理は一週間を目安にメニューを更新いたします。



<image>

—お肉料理—

1(日) ~ 8(日) 国産鶏ムネ肉の低温調理
ハニーマスタードソース

9(月) ~ 16(月) ホエー豚バラ肉の炙り焼き
赤ワインソース

17(火) ~ 23(月) 鶏ムネ肉のオープン焼き
ワサビソース

24(火) ~ 30(月) 国産豚肩ロース肉のグリル
変わり種のタルタルソース

—お魚料理—

本日の魚のソテー
甲殻類のクリームソース

おすすめ魚のムニエル
トマトソースとアンチョビケッパーオイル

白身魚のピカタ
春キャベツとベーコンのソテー添え

おすすめ魚と帆立のフリット
ジェノバ風



春の女神ランチ

お一人様 2,500円

【期間】 4月30日まで

美容や健康に効果的な「もち麦」を使ったオードブル、メイン料理は鱈のアクアパッツァとヘルシーに仕上げました。彩も春を迎えるにぴったりなランチです。