

大切な時間を過ごしていただくために、お一人おひとりへ心を込めたおもてなし

¥4,500

- ◆ 鴨のスモーク 秋茄子のマリネ添え
- ◆ 造り 二点 妻一式
- ◆ 焼きサーモン 茸ふくさあん
- ◆ 若鶏のグリル ブラックオリーヴのトマトソース
- ♦ 煮穴子のちらし
- ◆ マロンのパンナコッタ



(B) ¥6,000

- ◆ ベビー帆立と烏賊の香り揚げ
- ◆ 造り 二点 妻一式
- ♦ 秋茄子のミートグラタン 大葉風味
- ◆ 鱧と松茸の茶碗蒸し
- ◆ 国産牛サーロインのロースト ポワヴルソース
- ◆ サーモン 海老の押し寿司
- ◆ モンブランのタルト仕立て

¥2,000



¥8,000

- ◆ スモークサーモンのガレット 秋野菜添え
- ◆造り三点 妻一式
- ◆ 鱧と松茸の茶碗蒸し
- ◆ 魚と帆立のムース アメリケーヌソース
- ♦ かしわ天 舞茸 茄子 しし唐 すだち
- ◆ 霧降高原牛サーロインのロースト マデラソース
- ◆ 握り寿司三種
- ◆ ヘーゼルナッツとリコッタチーズのガトー



飲み放題3コース

(お1人様/2時間)



- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ビール
- ◆ オレンジジュース ◆ ウーロン茶
- ◆ 日本酒
- ◆ 焼酎(麦・芋) ◆ コーラ
- ◆ ハイボール

- ♦ 赤ワイン
- ◆ Aコース + ◆ 白ワイン
 - ♦ ジンジャーエール

¥2,200

- ♦ オレンジジュース
- ◆コーラ
- ♦ ジンジャーエール
- ♦ ウーロン茶

¥1,500

※都合により料理の内容が変わることもございます。予めご了承下さい。 ※ご料金には消費税・サービス料が含まれております。 ※飲酒をされる方は、お車の運転をお控え下さい。 ※写真はイメージです。

ご宿泊プランのご案内 The guidance of the stay plan

¥6,600 〈ご朝食無し〉

¥7,000 〈ご朝食付き〉

サッイン・ダブル/お二人様 ¥13,400 ⟨ご朝食付き⟩





♥小山グランドホテル