

ネージュ
neige

コース
cours



本日のオードブル

パスタ料理

魚料理素材に合った調理法で

高崎産えばらハーブ豚未来のソテ

または

牛ロース (+¥1,000)

本日のデザート

コーヒー または 紅茶

パン または ライス



¥4,500
(消費税・サービス料込)

リユージュ コース
lune cours



本日のオードブル

パスタ料理

本日のスープ

魚料理 素材に合った調理法で

または

オマール海老のソテー (+¥1,000)

ホテル伝統のビーフシチュー

または

牛ロース

本日のデザート

コーヒー または 紅茶

パン または ライス

メイン料理含め、内容全てお任せコースでのご注文も承ります。



¥6,500
(消費税・サービス料込)