

Dinner 1周年企画

April & May MENU

完全予約制 2日前までにご予約ください

火曜日はアラカルトのみとさせていただきます



写真はイメージです

IRO

いろ ¥3,300

味わいのある京丹波地鶏堪能

Grueから感謝の一杯
こだわりのシーザーサラダ
舞鶴近郊農家の野菜を使ったミネストローネ
京丹波黒どりのポワレ シェフズソース
マンズリーデザート"いろいろ"
香高ドリップコーヒー 又は 紅茶
ブレッド



¥5,300 ゆめ

牛リブローズと夢のようなデザートワゴンを堪能

Grueから感謝の一杯
こだわりのシーザーサラダ～生ハムカービングで～
舞鶴近郊農家の野菜を使ったミネストローネ
本日入荷の舞鶴魚介をシェフの調理法で
牛リブローズのポワレ 本日のソースで
スイーツの夢箱～ワゴンサービスからお好きなものを～
香高ドリップコーヒー 又は 紅茶
ブレッド

TAKARA

たから ¥8,300

鮮魚と国産牛サーロインステーキに舌鼓
宝箱のようなデザートワゴンを心ゆくまで

Grueから感謝の一杯
こだわりのシーザーサラダ～生ハムカービングで～
舞鶴近郊農家の野菜を使ったミネストローネ
本日入荷の舞鶴魚介のアンクルート
国産牛サーロインとフォアグラのポワレ 本日のソースで
スイーツの宝箱～ワゴンサービスからお好きなものを～
香高ドリップコーヒー 又は 紅茶
ブレッド



金額はすべて税金・サービス料を含んでおります
食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合がございます

各コースのお肉料理を国産牛フィレに変更の場合 +¥2,200

【飲み放題 ¥1,700】

スパークリングワイン、赤白ワイン ※料理にあわせたものを厳選しご用意

ウィスキー、ハイボール、サワー各種、ビール、カクテル、ノンアルコールビール、ノンアルコールカクテル、フリードリンク

飲み放題は90分となりますが、ご滞在はごゆっくりお過ごしください