

GALLERY

11:00~15:00
Last Order 14:00

すべてのコースでドリンクバーをご利用いただけます。

Chef's Course ¥1500~

子羊のロースト
ウィーン風ビーフカツレツ
ホテル特製ビーフシチュー
オマール海老のフィットチーネ
真鯛のポワレ ブールブランソース

Maiko Course ¥2500-

サラダ仕立てのオードブル
本日のポタージュ
メインディッシュ ※上記シェフコースよりお選びください
パン または、ライス
シェフの気まぐれデザート

UONUMA

郷土料理を食空間
[だぼる]とのコラボにて

雪の舞 全8品 ¥2000-

お造り・揚げ物・焼物・煮物・小鉢
香の物・魚沼産コシヒカリ・留め椀

魚沼の恵み 全10品 ¥2500-

お造り・揚げ物・焼物・煮物・蒸し物・小鉢
お凌ぎ・香の物・魚沼産コシヒカリ・留め椀

※表示価格は全て消費税込み料金となります。