

LUNCH MENU

11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00)

Menu “CROWN C”

¥ 8,200(税金・サービス料込)

(1月8日～1月31日)

- ・アミューズ・ギュール
- ・本日のオードヴル盛り合わせ
- ・金時人参のカレー風味 ほぐしチキンのマルガトーニポタージュ
- ・カナダ産オマール海老のヴァプール 香草の入ったブル・ブランソース
または
国産牛フィレ肉のポワレに温野菜を添えてトリュフの入ったペリグーソース
- ・ホテル特製パン
- ・自家製デザート
- ・コーヒー

[ご予約はこちら](#)

Menu “CROWN B”

¥ 6,200(税金・サービス料込)

(1月8日～1月31日)

- ・アミューズ・ギュール
- ・タラブランダード、マグロのタタキ、春野菜のサラダ バーニャカウダソース
- ・金時人参のカレー風味 ほぐしチキンのマルガトーニポタージュ
- ・ヒゲダラの香草パン粉焼きと浅利リゾット おごのりの入ったベルモットソース
または
国産牛フィレ肉のポワレ 根菜とシャルキュトリーのソース
- ・ホテル特製パン
- ・自家製デザート
- ・コーヒー

[ご予約はこちら](#)

Menu “CROWN A”

¥ 4,100(税金・サービス料込)

(1月8日～1月31日)

- ・アミューズ・ギュール
- ・タラブランダード、マグロのタタキ、春野菜のサラダ バーニャカウダソース
- ・本日のシェフおすすめ魚料理
または
本日のシェフおすすめ肉料理
- ・ホテル特製パン
- ・デザート
- ・コーヒー

[ご予約はこちら](#)

メニュー内容は季節や仕入れ状況により変わることがございます
ご結婚記念日・お誕生日の方にはアニバーサリーデザートをプレゼントいたします
(ご予約時にお申し付けください)

LUNCH MENU

11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00)

マダムナゴヤ ￥3,600 → 感謝祭特別価格 ￥2,900

(1月8日～1月31日 ※平日限定)

※女性限定 / 前日迄の要予約

(税金・サービス料込)

- ・アンコウフリットとアボカドコンカツセ
彩り野菜のコブサラダスタイル
- ・白いんげんと干し椎茸の和風ポタージュスープ 糸かつおと共に
- ・バジル香る甘ダイのピカタ シーブレットの入ったブルフォンデュソース
- ・スモーク香三河赤鶏モモ肉と根菜の煮込み”ポトフ”スタイル
- ・ホテル特製パン
- ・自家製デザート
- ・コーヒー

ご予約はこちら

マクロビオティック

￥6,000(税金・サービス料込)

(2018年12月1日～2019年1月31日 ※2018年12月21日～2019年1月7日を除く)

- ・切り干し大根、木くらげ、梅肉のサラダ
紫蘇の香る 和風ビネグレットソース
- ・さつま芋とエリンギ茸のペペロンチーノ
有機トマトとバジルのソースと共に
- ・有機野菜のポタージュスープ
- ・有機マカロニとベジミートのカレー風味グラタン
- ・もちきびと豆腐を詰めたロールキャベツ
クリーミーなシチューソース
- ・豆乳とココナッツで作ったブランマンジェ
メープルシロップとフルーツと共に
- ・松の実入り全粒粉パン
バージンオリーブオイル 胡麻バター
- ・マクロコーヒー
- ・小菓子

※2日前までの要予約

ご予約はこちら