

# ダイニング アワード

— Dining Awards —



## ディナーメニュー

- コーヒーショップ  
ダイニングカフェ カメリア (1階)  
ご提供時間 17:30 ~ 21:30

**4,000** ポイント

サラダバー 『ベジタブル ガーデン』  
ローストビーフ 温野菜添え  
パン または ライス  
コーヒー または 紅茶

- 中国料理  
桃花林 (12階)  
ご提供時間 17:30 ~ 21:30

**7,000** ポイント

特製盛り合わせ冷菜 (銘々盛り)  
かにの卵入りふかひれのスープ  
北京ダック  
蝦夷鮑のクリーム煮込み  
和牛サーロインとぎんなんの炒め  
大海老のチリソース煮  
チャーシュー細切り葱入りつゆそば  
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐  
胡麻付き揚げ菓子

- フランス料理 / ワインダイニング  
ラ・ベル・エポック / バロン オークラ (12階)  
ご提供時間 17:30 ~ 21:30

**12,000** ポイント

食前の一品  
“旬の白アスパラガスの三部作” ソテー・ムース・マリネ  
ホテルイカと春野菜添え こくのある貝のサフランクリームソース  
白アスパラガスのポターージュ  
オマール海老グラタン “ベルナルダン風” 白アスパラガスのフラン添え  
国産牛フィレ肉の塩釜包み焼き 伝統の赤ワインソース  
シェフパティシエ特製デザート  
コーヒーと小菓子

- 和食・天ぷら  
山里 (2階)  
ご提供時間 17:30 ~ 21:30

**7,000** ポイント

突出し / お吸物  
お造り / 焼物 / 煮物  
天ぷら または 肉料理  
お食事  
お食後

- 鉄板焼  
さざんか (3階)  
ご提供時間 17:30 ~ 21:30

**12,000** ポイント

前菜 / さざんかサラダ  
伊勢海老  
和牛フィレ (150g) または 和牛サーロイン (200g)  
焼野菜 / ガーリックライス  
味噌椀 / 香の物  
シャーベット  
コーヒー

- ルームサービス  
ご提供時間 17:30 ~ 21:30

**3,000** ポイント

コーンスープ または 冷製ポテトのクリームスープ  
白身魚のグリル おろしポン酢添え  
または  
若鶏の網焼き 温野菜添え  
パン または ライス  
コーヒー または 紅茶