

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
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

食前の一品を
牡蠣のグラタン三部作
 カークパトリック: シャンパン: 海藻バター
芳醇なダブルコンソメにトリュフ風味のクネルをしのばせて
ソーテルヌワインの香りに包まれた
 旬の魚介と野菜のパピョートゥ
特選国産牛のサーロインのソテー“グルメ風”
カリカリしたイチジクのタルト仕立て
 ヘーゼルナッツのアイスクリームを添えて
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

コンソープ 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