

「あったか」 冬グルメ はじまりました!

1F COFFEE HOUSE
Traill

営業時間
ランチ 11:30~14:30 (L.o.14:00)
ディナー 14:00~16:30
ディナー 16:30~20:00 (L.o.19:00)



1/12(火)
\$
2/28(日)

冬のあったかメニュー

※「あったかメニュー」は、ディナー限定です

煮込みハンバーグ

◆セット 2,500円 ◆単品 1,700円

熱々焼きチーズドリア

◆セット 1,800円 ◆単品 1,250円

ブリブリ海老の熱々マカロニグラタン

◆セット 1,750円 ◆単品 1,200円

きのこシーフードのアヒージョ

1,100円

特製オニオングラタンスープ

950円

チェリージュビレ

1,000円

ご予約・お問い合わせ

1F コーヒーハウストレール Tel.024-935-1121

1F 和食堂
松林

営業時間
ランチ 11:30~14:00 (L.o.13:30)
ディナー 17:30~21:00 (L.o.20:00)
※ディナーは、3日前までのご予約制です。
定休日 月曜日・火曜日 (祝日は営業)

睦月会席

タラバ蟹、ずわい蟹、花咲蟹をはじめ、和牛や冬の素材をふんだんに盛り込んだ贅沢会席。

お一人様 8品 6,000円

お一人様 9品 8,000円

※8,000円お品書き※

先付 赤飯 生湯葉
タラバ蟹 三つ葉
酒菜 ずわい蟹 蟹酢
ふぐ唐揚げ 酢橘
御椀 尼鯛かぶら寄せ
唐墨 法蓮草 山葵 柚子
造里 常磐もの平目薄造里
酢橘 妻物一式 ポン酢

1/1(金)
\$
1/31(日)



煮物 百合根饅頭
花咲蟹 小松菜 薄口鮓 生姜
焼物 和牛ステーキ マッシュポテト 法蓮草
蓮根 牛蒡 人参 和風マデラ
強肴 ずわい蟹の天婦羅
ブロッコリー 板海苔
食事 手打ち湖南そば 麺汁
デザート さくらゼリー寄せ

ご予約・お問い合わせ

1F 和食堂 松林 Tel.024-935-1136

8F 中国レストラン
胡蝶花
SHAN HUA

営業時間
ランチ 11:30~14:00 (L.o.13:30)
ディナー 17:30~21:00 (L.o.20:00)
※ディナーは、3日前までのご予約制です。
定休日 水曜日・木曜日 (祝日は営業)

おすすめ魚介料理

ズワイ蟹とフカヒレの茶碗蒸し

1人前 1,600円

天然鮮魚の白菜包み 白子餡かけ

小盆 2,600円

冬野菜のズワイ蟹餡かけ

小盆 2,200円

冬烏賊のXO醤炒め

小盆 2,500円

おすすめ麺料理

本場四川牛肉辛味蕎麦

1,450円

本場四川塩鶏肉蕎麦

1,450円

1/1(金)
\$
2/28(日)



冬のコース料理

お一人様 6,500円~

冬のランチコース(※)

お一人様 3,700円

※「ランチコース」は、1/8(金)~2/28(日)

ご予約・お問い合わせ

8F 中国レストラン胡蝶花 Tel.024-935-1171

9F STEAK HOUSE
hama

営業時間
ランチ 11:30~14:30 (L.o.14:00)
ディナー 17:00~21:00 (L.o.20:00)

シーズンメニューコース

お一人様 15,730円

前菜

フォアグラのソテー

平目の白菜包み ペルノ風味スープ仕立て

焼き野菜

和牛サーロインステーキ(150g)

又は

和牛フィレステーキ(130g)

サラダ

ガーリックライス

又は

ハマ風五日炒飯

デザート

珈琲 又は 紅茶

2/28(日)
まで



ご予約・お問い合わせ

9F ステーキハウスハマ Tel.024-935-1182

※写真はイメージです。※表示価格はいずれも消費税・サービス料を含みます。

