

日本料理むさしの

ディナータイム限定



天ぷら御膳

小鉢2種 / 海老と野菜の天ぷら
ご飯 / 赤出汁 / 香の物 / デザート

¥3,500

和御膳

小鉢2種 / 刺身3種 / 天ぷら / 釜飯
赤出汁 / 香の物 / デザート

¥5,000



刺身御膳

小鉢2種 / お造り7種盛り / ご飯 / 赤出汁 / 香の物 / デザート

¥3,500

特上天井

天井 / 赤出汁 / 香の物 / デザート

¥2,500

国産牛すき焼き御膳

小鉢2種 / お造り / すき焼き / ご飯 / 赤出汁 / 香の物 / デザート

¥6,050

刺身3種盛り

¥1,800

天ぷら盛り合わせ

¥3,800

釜飯セット

¥1,800

表示価格は税込みです
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます。

中国料理 白楽天

ディナータイム限定



星コース

前菜 / ピーマンと牛肉の細切り炒め
小海老のチリソース / 点心3種 / 酢豚
豚肉細切り焼きそば / ふかひれスープ
デザート

¥4,000

月コース

前菜 / ピーマンと牛肉の細切り炒め / 小海老のチリソース / 点心2種
豚肉細切り焼きそば / ふかひれスープ / デザート

¥3,000

紅玉コース

三種冷菜の銘々盛り / 姿吉切ふかひれのファッチューチョン / 小海老のチリソース 花巻添え
ズワイ蟹入り鶏肉の卵白炒め バジルソース / 豚バラ肉の上海蟹味噌柔らか煮 / 酸辣湯麺
なめらか杏仁豆腐ベリーソースと黒ゴマ餡入り胡麻団子

¥5,500

吉切ふかひれの姿煮 ¥7,700

カシューナッツと鶏肉の炒め ¥1,600

小海老のチリソース ¥1,600

ピーマンと牛肉の細切り炒め ¥1,900

ふかひれスープ ¥2,500

炒飯 ¥1,500

小籠包 (2個より) 1個 ¥330

春巻 (2本より) 1本 ¥260

焼売 (3個) ¥630

Buffet&Dining ルミエール

★のお料理にはプラス500円でソフトドリンクお付けできます

ディナータイム限定



★カジュアルコース

オードブル / メイン2種 (魚・肉)
パスタ / デザート / パン

¥6,050

★シーフードグリルセット

プチオードブル / シーフードグリル / ミニサラダ
本日のライブデザート / ライス or パン

¥3,000

★国産牛のローストビーフセット

プチオードブル / 国産牛のローストビーフ / ミニサラダ
本日のライブデザート / ライス or パン

¥3,000

★ルミエールセット

プチオードブル / シーフードグリル / 国産牛のローストビーフ /
ミニサラダ / 本日のライブデザート / ライス or パン

¥5,000

表示価格は税込みです
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます。

Buffet&Dining ルミエール

全てのお料理にプラス 500 円でソフトドリンクお付けできます

ディナータイム限定

尾崎牛ビーフシチュー	¥3,060
尾崎牛ビーフストロガノフ	¥3,060
尾崎牛カレー	¥3,300
国産牛ビーフシチュー	¥2,500
国産牛ビーフストロガノフ	¥2,500
国産牛ローストビーフカレー	¥2,750
オマール海老のカレー	¥3,300
国産牛のローストビーフ	¥1,800
渡り蟹の生パスタ トマトクリームソース	¥1,650
オニオンスープ	¥700
オニオングラタンスープ	¥1,000
シーザーサラダ	¥1,000
マリネサーモン マスタードソース	¥1,800
フロマージュアソート	¥1,650
白海老とゴボウの唐揚げ	¥1,320
パルマ産プロシュート	¥1,980

表示価格は税込みです
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます。