

レストランメニュー 【2020年3月9日(月)～】

カフェレストラン パルテール

【朝食】 7:00～10:00

・洋定食 (American Breakfast)

ジュース (オレンジ・りんご・野菜・グレープフルーツ・トマト)

玉子料理 (プレーンオムレツ・目玉焼・スクランブルエッグ・ゆで玉子・ポーチドエッグ)

肉料理 (ベーコン・ハム・ソーセージ)

季節のサラダ

フルーツ

パン各種

コーヒー または 紅茶

¥2,600 (税金、サービス料込)

・和定食 (Japanese Set Meal)

* 宿泊のお客様のみ前日 20:00 までのご予約にて承ります

焼魚、玉子焼、煮物、小鉢、納豆、漬物、海苔、白飯、味噌汁、日本茶

¥2,600 (税金、サービス料込)

Cafe Restaurant

PARTERRE

カフェレストラン パルテール

【ランチ】 11:00~14:00

・ランチ A ¥1,800

本日のパスタ
スープ
サラダ
パン
コーヒー または 紅茶

・ランチ B ¥2,000

本日のお魚料理
スープ
サラダ
パン または ライス
デザート
コーヒー または 紅茶

・ランチ C ¥2,300

本日のシェフおすすめのワンプレート
パスタ・サンドウィッチ・お魚料理・お肉料理・サラダ・スープ
デザート
コーヒー または 紅茶

・ランチ D ¥2,500

本日のお肉料理
スープ
サラダ
パン または ライス
デザート
コーヒー または 紅茶

*表示料金に別途税金とサービス料を加算させていただきます
*終日グランドメニューもご用意しております。(11:00~20:00)

Cafe Restaurant

PARTERRE

カフェレストラン パルテール

【ディナー】 17:00～20:00

・ディナーA ¥2,000

本日のパスタ
スープ
サラダ
パン
シャーベット
コーヒー または 紅茶

・ディナーB ¥2,400

本日のお魚料理
スープ
サラダ
パン または ライス
デザート
コーヒー または 紅茶

・ディナーC ¥2,600

本日のシェフおすすめのワンプレート
前菜・お魚料理・お肉料理・サラダ・スープ・パン または ライス
デザート、コーヒー または 紅茶

・ディナーD ¥3,000

本日のお肉料理
スープ
サラダ
パン または ライス
デザート
コーヒー または 紅茶

*表示料金に別途税金とサービス料を加算させていただきます
*終日グランドメニューもご用意しております。(11:00～20:00)

Cafe Restaurant

PARTERRE

カフェレストラン パルテール

和食堂 樺

【ランチ】

平日 11:00~14:00 / 土日祝 11:00~15:00

・ 寿司ランチ ¥2,000

サラダ、寿司、赤出汁、水菓子

・ 春光ご膳 ¥2,200

小鉢、お造り、焼物、煮物、天ぷら、茶碗蒸し、お食事、水菓子

・ 料理長おまかせランチコース ¥3,000

本日の前菜盛り合わせ

お造り三種盛り

本日の焼魚

野菜の炊合せ

季節の揚げ物

お食事

水菓子

*表示料金に別途税金とサービス料を加算させていただきます



【ディナー】

・弥生会席 ¥5,000

本日の前菜盛り合わせ、お造り三種盛り、本日の焼魚
野菜の炊合せ、季節の揚げ物、お食事、水菓子

・寿司会席 ¥6,000

前菜、お造り、煮物、にぎり寿司、赤出汁、水菓子

・料理長おまかせ会席 ¥8,000

本日の前菜盛り合わせ、吸物、お造り四種盛り、本日の焼魚
野菜の炊合せ、季節の揚げ物、お食事、水菓子

・しゃぶしゃぶコース ¥7,000

前菜、お造り、しゃぶしゃぶ、きしめん、水菓子

・すき焼きコース ¥7,500

前菜・お造り・サラダ・すきやき・お食事・水菓子

・にぎり寿司 樽 ¥4,800

サラダ・炊合せ・にぎり寿司・お吸物・水菓子

*鉄板焼カウンター、寿司カウンターは通常メニューにてご提供しております

*表示料金に別途税金とサービス料を加算させていただきます



中国料理 瑞麟

【ランチ】

平日 11:00～14:00 / 土日祝 11:00～15:00

・ラピスラズリ ～瑠璃～ ¥1,900

小海老と葱の香り炒め、ニンニクの芽と豚肉の細切り炒め、小鉢、ご飯、スープ、ザーサイ、デザート

・栃木ランチ ¥2,500

冷菜、那須の白美人ねぎと小海老の炒め、牛肉と栃木県産野菜の黒胡椒炒め
宇都宮市野沢さん家のアスパラ カニあんかけソース、ニラそば、デザート

【ディナー】

・瑞麟コース ¥5,000

冷菜、小海老のチリソース、鶏肉ときのこの塩味炒め、点心二種盛り合わせ
野菜入りふかひれスープ、瑞麟チャーハン、デザート

・桜花コース ¥6,000

冷菜、小海老と葱の香り炒め、牛肉と季節野菜の醤油炒め
白身魚のチリソース煮、ふかひれスープ、桜海老入りチャーハン、デザート

・料理長おすすめコース ¥8,000

冷菜、海老と野菜の五島の柚子胡椒炒め、北京ダック、牛肉と栃木野菜のオイスターソース炒め
干し貝柱入りふかひれスープ、高菜とニラのチャーハン、料理長おすすめデザート

*アラカルトで麺飯メニューもご用意しております

*表示料金に別途税金とサービス料を加算させていただきます

中国料理
瑞麟