

冬の 味覚 Course

和歌山産の紀州梅真鯛のポワレには、旨味たっぷりのハモンセラーノを重ね、根セロリや蕪などの冬の野菜を使ったやさしいクリームで上品に仕上げました。メインの牛フィレ肉には、コンソメで煮込んだ大根とフォアグラのソテーを添えました。大根や蕪をはじめとした冬の根菜と、魚・肉料理をバランスよく組み合わせた、季節感あふれるコースです。少し贅沢な冬のひとときを、ぜひ当店でお過ごしください。



冬の味覚コース Winter Course

- ◆本日のスープ
- ◆サラダ
- ◆*Fish* 紀州梅真鯛のポワレ 根セロリと蕪のクリーム
- ◆*Meat* 牛フィレ肉のグリルとフォアグラ大根
- ◆パン or ライス
- ◆チョコレートソース フランボワーズのソース
- ◆ドリンク

¥6,600

ドリンクは
こちらからお選びください

コーヒー / 紅茶 / オレンジジュース / グレープフルーツジュース

※写真はイメージです。表示価格は税金・サービス料込です。※The photos are for illustrative purposes only. ※Prices include a service charge and consumption tax.
※食材の都合により一部献立を変更する場合がございます。



ホテルグランヴィア和歌山

〒640-8342和歌山市友田町5丁目18番地
電話：073-425-2079(直通)
10:00~19:30 (L.O. 18:30)

1階

ホテルズカフェ
パスワード

HPは
こちら



LINE
お友達追加



instagram
フォロー

