

# Dining19 Special Course

ダイニング19 スペシャルコース

～Dining19 おすすめのコース 特製ローストビーフとお魚料理を楽しめます～

シェフよりご挨拶の小皿

Greetings from The Kitchen

旬の素材を使ったシェフ特製オードブル

Seasonal Appetizer

フォアグラを使ったちょっと贅沢な温前菜

Hot Appetizer of Foie Gras

季節の魚料理

Seasonal Fish of The Day

Dining19特製リブローズのローストビーフ 赤ワイン香るソース

Roast Beef with Red Wine Sauce

シェフがお贈りするデザートプレート

Special Dessert

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

¥9,500

# Chef's Recommended Course

シェフおすすめコース

～和牛をメインにした贅沢なコース。特別な日やご会食に～

シェフよりご挨拶の小皿

Greetings from The Kitchen

旬の素材を使ったシェフ特製オードブル

Seasonal Appetizer

フォアグラのソテーと季節野菜の共演

Hot Appetizer of Foie Gras

オマール海老の一皿 季節で変わるシェフ創作ソースで

Lobster Dish

黒毛和牛のグリル 黒トリュフのソース

Grilled Wagyu Beef with Truffle Sauce

デザート前の軽い一品

Avant Dessert

シェフがお贈りするデザートプレート または デザートパフォーマンス

Special Dessert

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

**¥12,500**

# Gran Course

## グランコース

～Dining19特製ローストビーフを堪能したい方におすすめ～

シェフよりご挨拶の小品

Greetings from The Kitchen

本日のシーフードオードブル

Seafood Appetizer

旬を味わうDining19スープ

Seasonal Soup

メインディッシュをお選びください

Your Choice of A Main Dish

Dining19特製リブローズのローストビーフ 赤ワイン香るソース

Roast Beef with Red Wine Sauce

または

or

季節の魚料理

Seasonal Fish of The Day

シェフがお贈りするデザートプレート

Special Dessert

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

**¥7,000**

ローストビーフがお好きな方へ（グランコースのみ）

**For Roast Beef Lovers**

スタンダードカット 約**200g** / Standard Cut About **200g** + **¥1,800**

ニューヨークカット 約**300g** / New York Cut About **300g** + **¥3,800**

プレミアカット 約**400g** / Premiere Cut About **400g** + **¥5,800**

※ローストビーフは量に限りがございます。状況によりご案内できかねる場合がございます。予めご了承ください。

# Junior Course

ジュニアコース

～12歳以下の方限定のコースです～

シェフよりご挨拶の小皿

Greetings from The Kitchen

旬を味わうDining19スープ

Seasonal Soup

小海老のクリームリゾット

Shrimp Risotto

牛リブローズのグリル 赤ワインソース

Grilled Beef with Red Wine Sauce

ブレッド

Bread

季節のミニパフェ

Mini Ice Cream Parfait

お飲み物

Drinks

オレンジジュース

グァバ

シークワーサー

さんびん茶

コーヒー

紅茶

上記から1杯お選びいただけます

¥5,000