

Kids Course

¥ 5.600

Amuse

本日の地元食材を使って仕上げた
食前のお愉しみ



Hors d'oeuvre

下津井産活赤ニシ貝のグリル
津山産サフラン香るエシャロットオイル
下津井生海苔のクリスティアンと穂紫蘇のテクスチャー



Soupe

季節のクリームポタージュ



Poisson

瀬戸内鮮魚のポワレ
旬のお野菜 クリームソースと共に

Viande

国産黒毛和牛サーロインステーキ
シェフ特製オリジナルソース



Le pain

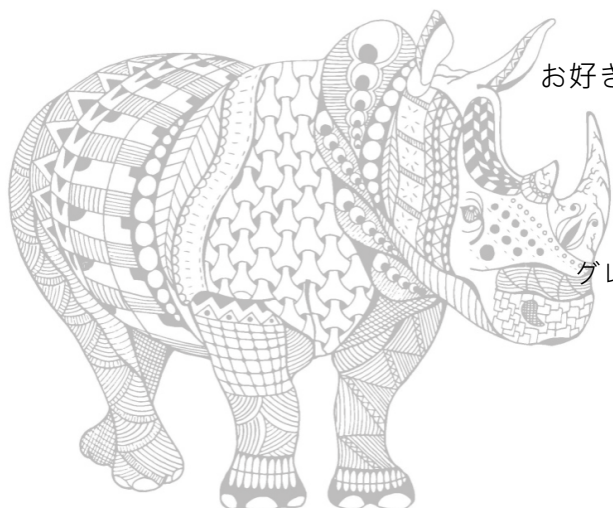
ホテルメイド焼き立てパン

Dessert

岡山県美甘町れんげ蜂蜜アイスクリーム
自家製発酵瀬戸内レモンのエッセンス

Soft Drink

好きなソフトドリンク 1杯



ウーロン茶
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
アップルジュース
コーラ
ジンジャーエール

表記の価格には別途消費税が加算されます



Kids Course

¥ 4.000

Amuse

地元食材を使って仕上げた
本日の食前のお楽しみ

Soupe

季節のクリームポタージュ

Poisson

瀬戸内鮮魚のポワレ
旬のお野菜 クリームソースと共に



Viande

ハンバーグステーキ
旬のお野菜 シェフ特製オリジナルソース



Le pain

ホテルメイド焼き立てパン

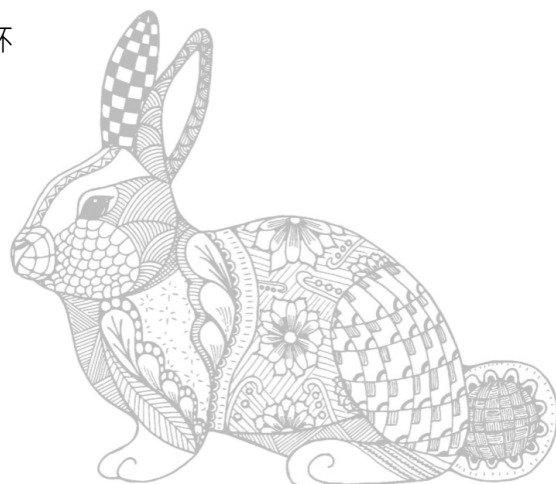
Dessert

岡山県美甘町れんげ蜂蜜アイスクリーム
自家製発酵瀬戸内レモン

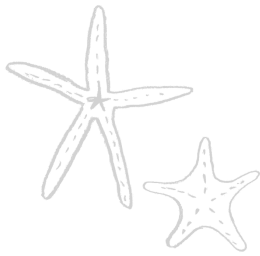
Soft Drink

好きなソフトドリンク 1杯

ウーロン茶
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
アップルジュース
コーラ
ジンジャーエール



表記の価格には別途消費税が加算されます



Kids Plate キッズプレート

¥ 2.000

Soup

本日のクリームポタージュ

Main

特製ハンバーグステーキ

海老フライ

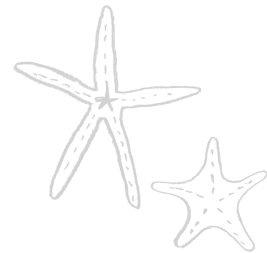
フライドチキン

ポテトフライ

ハワイアンスクランブルエッグ

季節の彩温野菜

季節の彩サラダ



Bread or Rice

ホテルメイド焼き立てパンかライス

Dessert

本日のお子様デザート

ソフトドリンク 1杯

ウーロン茶

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

アップルジュース

コーラ

ジンジャーエール

