

贅沢な旬の冬素材を、
「和・洋・中」のコースで食す。

LINX

冬のディナー コース



1泊2食(夕食+宿泊+朝食) [2名様より]

- くつろぎコース 大人お1人様 **¥14,000** (税別)
- 料理長おすすめコース 大人お1人様 **¥18,500** (税別)
- プレミアムコース 大人お1人様 **¥27,800** (税別)

◎二日前までにご予約ください。◎仕入れ状況・月ごとによりメニューが変わります。

※各コース共通 ※掲載の価格は消費税別・サービス料込みです。
※料理内容は仕入れ状況等により変更になる場合がございます。
※予告なくスケジュールが変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。
●2017年12月22日(金)～25日(月)の期間中、洋コース(クリスマスディナー)は特別料金となります。
●2017年12月30日(土)～2018年1月3日(水)の年末年始は和食のくつろぎコースのみとなります。
くつろぎコース大人お1人様¥17,000(税別)、小人お1人様¥7,750(税別)、
幼児お1人様¥2,600(税別)。



くつろぎコース
11月料理例

中華 コース一例

彩り中華料理 コース

さっぱりとした蒸しスープから始まり、旬のカワハギを使った蒸し物をご提供します。さらに殻付き車海老のチリソース等、本格中華のコースをご堪能ください。

中華コースに合う
オススメのお酒をご紹介します。

■古越龍山
原酒本来の「甘さ」を引き出した、芳醇な味わいとやわらかな口当たりが特長。もち米本来の上質な甘みを余すことなく感じさせる、重厚で深みのある味わいと酸味(ふいぐ)した香りは、中国料理の油脂や調味料、スパイスと相性が良いため、料理のおいしさを一層引き立てます。

一合 **¥700** (税別)
ボトル **¥3,000** (税別)



くつろぎコース
12月料理例

洋食 コース一例

こだわりのフレンチ コース

旨みたっぷりの肉や魚をていねいに調理し、素材の味を最大限に生かした至高の一皿に仕上げました。シェフのこだわりが詰まったコースです。

洋食コースに合う
オススメのお酒をご紹介します。

■ルイ・ジャド サヴィニエ・レ・ボース
ルージュ 2011
ブラックチェリー、カシス、ラズベリーを思わせる豊かな果実の香りがエレガントに香ります。構成のしっかりした、しなやかな赤ワインです。

生産地：
フランス/ブルゴーニュ
品 種：
ピノ・ノワール100%
ボトル **¥10,000** (税別)



くつろぎコース
1月料理例

和食 コース一例

頌春日本料理 コース

料理のどこを切り取っても季節の香りを感じられる和コースです。新鮮な魚料理を中心とした色彩豊かな日本料理で、至福の夜をお楽しみください。

和食コースに合う
オススメのお酒をご紹介します。

■蓬萊泉 純米大吟醸 空
(愛知県)
果物を思わせる芳醇な香りと米の旨み・甘みを引き出した味わいあるお酒です。

90ml **¥1,000** (税別)
四合瓶 **¥8,000** (税別)

