

贅沢な旬の春素材を、
「和・洋・中」のコースで食す。

LINX

春のディナー コース



●1泊2食(夕食+宿泊+朝食) [2名様より]

毎週月～
木曜日限定
スペシャルコース
大人 大人
お一人様 **¥11,000** (税別)

※小人お1人様¥7,750(税別)、幼児お1人様¥2,600(税別)
※3月20日(火)～4月3日(火)、4月27日(金)～5月6日(日)は除きます。

くつろぎ 大人 **¥14,000** (税別) 料理長 大人 **¥18,500** (税別)
コース お1人様 料 すすめコース お1人様
※小人お1人様¥7,750(税別)、幼児お1人様¥2,600(税別)

毎週月曜日 洋食コース、火曜日 中華コース、
水曜日 和食コースはお休みさせていただきます。

※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。
※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。
GW期間(5月3・4・5日)は洋食コース・中華コースはございません。中華ディナービュッフェを実施致します。
◎仕入れ状況・月ごとによりメニューが変わります。



美味少量コース
3月料理例

中華 コース一例

彩り中華料理 コース

贅沢なフカヒレ姿煮を楽しめる、
本格中華のコースをご堪能ください。

- 前菜三種盛り合わせ
- 点心二種盛り
- ふかひれの姿煮
- やわらか牛ひれと季節野菜炒め
- 青菜入りあっさり汁そば
- 特製杏仁豆腐

Chinese



美味少量コース
4月料理例

洋食 コース一例

こだわりのフレンチ コース

地元産ブランド牛の田原牛「牛フィレ肉」を使用。素材の味を
最大限に生かした、シェフのこだわりが詰まったコースです。

- アムズグール
- 帆立貝のカルパッチョ仕立根野菜のマリネ
- コンソメヴォライユトリュフ風味 ロワイヤル仕立
- 三河一色漁港より海老のタルタルを詰めた鮭 ソースニューバーグ
- 田原牛牛フィレ肉のボワレフォール風味のマディラソース
- パンとバター
- 季節のグランデセール
- ミニヤルディース
- コーヒーor紅茶

French



美味少量コース
5月料理例

和食 コース一例

頌春日本料理 コース

新鮮な魚料理を中心とした色豊かな日本料理。
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。

- 前菜:新緑豆腐 いくら醤油漬 山葵 美味出汁 木の芽 蓴菜酢 蝦蛄 胡瓜 フナトマト 針生姜 鳥貝 一寸豆 辛子酢味噌 大徳寺麩 ツナ 胡瓜 黄身山葵和え 茗荷 炙り梭子魚バター寿司 はじかみ 新百合根の鶏味噌添えくこの実
- 焼物:焼き鯖真薯包み 煮麺 錦糸卵 椎茸 木の芽
- 向付:初鱈平造り 鱈 間八 鮪 帆立貝柱 レモン 防風 花穂紫蘇 紅蓼 山葵
- 焼物:鯛柏葉焼き 千草葱 揚げ茄子利休ソース掛け はじかみ あつみ牛の冷しゃぶサラダ仕立て
- 留枕:赤出汁 小芋 笹掻き牛蒡 浅葱 ○御飯:こしひかり
- 香の物:高菜漬 茄子浅漬 べったら漬
- 水物:抹茶パエリア 大納言 巨峰 オレンジ ミント

Japanese