

Valentine Promotion

バレンタイン プロモーション 2017

2017.2.6(Mon) ~ 2.14(Tue)



LAVAROCK DINING & BAR

— ダイニング&バー ラヴァロック



予約特典
Special Gift

カップルでご予約いただきますと
グラスシャンパンをプレゼント。

Glasses of Champagne

Advanced reservation required for 2 person

DINNER COURSE

ディナーコース

1名様・・・¥7,000



- Amuse 芽キャベツに包まれたフォアグラのテリーヌ
Foie gras terrine wrapped in brussels sprouts
- H.O.V 鶏モモ肉とリンゴチャツネのプレスセ バルサミソース
Presse of Chicken and apple chutney with balsamic sauce
- Soup カボチャのポタージュ トリュフ香るミニクワッソランをアクセントに
Pumpkin potage
- Poisson 香ばしく炙った鯖のコンフィ 新玉葱ピュレと春菊のフレーバー
Roasted Spanish mackerel cofit with onion puree
- Viand アンガスハンギングテンダーのグリル 柑橘とカカオ香る赤ワインのソース
Grilled Angus beef with red wine sauce, a touch of citrus and cacao
- Dessert チョコブラウニーとフルーツのコンポジション
Chocolate brownies with fruits composition
チョコレートカクテル
Chocolate Cocktail
コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

一花一葉 Teppanyaki -IKKA ICHHYO-

— てっぱんやき いっかいちよう

Pair Dinner

ペアディナー

2名様・・・¥30,000
(2person)

冷製前菜 ~冷製ローストビーフ~
Cold roast beef

フォアグラのソテー グリーンアスパラガス添えて
Sautéed foie gras with green Asparagus Served with Perigueux sauce

彩りのサラダ ~林檎のドレッシング~
Mixed salad with hotel made apple dressing

テールオマールとサーモンのポワレ ~クリームドクリスタッセ~
Poiret of Tail Lobster and salmon with Crème de crustaces

季節の焼き野菜五種 ~バーニャカウダーソース添えて~
5 Kinds of grilled seasonal vegetables with Bagna cauda sauce

近江牛フィレステーキ 80g 又は 近江牛サーロインステーキ 100g
~静岡産山葵と青森産大蒜 梅のディップ 四種の塩~
Omi beef Fillet (80g) or Omi beef Sirloin (100g)
with fresh wasabi, garlic chips, Plum dip and 4 kinds of salt

釜炊きご飯のガーリックライス 又は 特製釜めし
Garlic rice or Japanese style rice(Kamameshi)

真丈入り吸い物 香の物
Soup and Pickle

フォンダンショコラとフルーツ
Fondant chocolate and Fruit

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

予約特典
Special Gift

カップルでご予約いただきますと
グラスシャンパンをプレゼント。

Glasses of Champagne

Advanced reservation required for 2 person



19 BAR NINETEEN

— バー ナインティーン

SWEET COCKTAIL

スウィートカクテル

Fairy Vellus

天使の産毛

¥1,300



All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.
表記料金に別途、サービス料 (10%) および消費税を加算させていただきます。