

# Dinner Course

～城下町の間にて～

ゆば喜のゆば巻き ～豆腐のソース～

房総野菜のバーニャカウダ

丸ごと鮎のコンフィ ～ディルのソース～

千葉特産 葉玉ねぎのカダイフ揚げ めた添え

地ハマグリの香り蒸し

ロールキャベツ or ハンバーグステーキ

自家製パン

大多喜タケノコのリゾット

抱コーヒーさんのコーヒー or 大多喜ハーブガーデンさんのハーブティー



当店のお料理では季節の素材を大切にしております。  
メニューはその時の仕入れ状況により変動いたしますので、詳しい内容は店舗まで直接お問い合わせください。

# Dinner Course

～部屋食～

前菜の盛り合わせ

房総野菜のサラダ

ロールキャベツ or ハンバーグステーキ

丸ごと鮎のコンフィの鉄鍋ごはん

季節のデザート

抱コーヒーさんのコーヒー or 大多喜ハーブガーデンさんのハーブティー



当店のお料理では季節の素材を大切にしております。  
メニューはその時の仕入れ状況により変動いたしますので、詳しい内容は店舗まで直接お問い合わせください。