欧風ダイニング
サルビア
DINING SALVIA

5月～6月のオードブル
アトランティックサーモンのマリネ
赤海老のミキュイ　オレンジのピュレで

シェフのおすすめランチコース

厳選した初夏の食材の特性を
最大限に引き出す調理法により
絶妙な食感と香りをお楽しみください。

■魚もしくは肉料理メインのコース
¥5,000（税込）

■フルコース【魚＆肉料理】
¥6,000（税込）

※ご利用日の2日前までにご予約ください。
※食材の仕入状況によりメニューが変更になる場合がございます。
詳しくはスタッフにお尋ねください。

※写真はイメージです

Menu

【オードブル】
アトランティックサーモンのマリネ
赤海老のミキュイ　オレンジのピュレで

【本日のスープ】

【魚料理】
真鯛と帆立のポワレ　スナップエンドウのピュレ
ミントのビネグレット

【肉料理】
ローストビーフ　バルサミコ酢のソースとグレモナータ
※プラス¥3,000で
国産牛フィレのグリルに変更できます

【パン】

【本日のデザート】

【コーヒーまたは紅茶】

◎キャンセルについて◎　キャンセル・人数変更については、右記の通りキャンセル料を申し受けます。　ご利用日2日前から前日＞ご利用金額の50%　ご利用日当日＞ご利用金額の100%

HOTEL GRAND HILL
ICHIGAYA

【ご予約・お問合せ】　東館 1階　欧風ダイニング サルビア
［営業時間］　11:30～14:30（L.O. 14:00）　TEL:03-3268-0118