

# All Day Dining



ご宿泊プラン限定

## Dinner

日帰り専用メニュー

### 和食コース Japanese Basic Course

本日の逸品料理 三品  
Today's Special Dishes: Three Items

外房沖と近海のお刺身  
Sashimi from the Outer Boso Coast and  
Nearby Waters

鱈のふきみそ焼き (季節の魚料理)  
Grilled Spanish Mackerel with Fuki  
Miso (Seasonal Fish Dish)

トマトすき焼きソース  
Tomato Sukiyaki Sauce

真鯛茶漬け 薬味 美味だし  
Sea Bream Chazuke with Condiments  
and Delicious Broth

本日のデザート  
Seasonal dessert selection

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

### 皿 Dinner ¥8,000

— 料理長おすすめコース —  
Chef's recommended course meal

先付【春の旬菜】  
Appetizer

季節の前菜盛り合わせ  
Seasonal assorted appetizers

鮮魚三種盛り  
Chef's selection of three sashimi  
varieties

本日のお魚料理  
Catch of the day

毛蟹の天麩羅  
Crab tempura

国産牛のステーキ 自家製梅ソース  
季節の野菜  
Domestic beef steak with plum sauce  
Seasonal vegetables

千葉県産コシヒカリ、赤出汁、香の物  
Rice, Miso soup and Pickles

本日のデザート  
Seasonal dessert selection

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

※食材によるアレルギーのあるお客様はご予約時又は事前連絡にてお申し付けください。  
※料金・内容等につきましては、変更する場合がございます。  
※表示料金には、消費税が含まれております。

# All Day Dining



ご宿泊プラン限定

## Dinner

日帰り専用メニュー

### 中華コース Chinese Basic Course

本日の逸品料理 三品  
Today's Special Dishes: Three Items

ふかひれオイスター煮  
Braised Shark Fin with Oyster Sauce

伊勢海老の広東風炒め  
Cantonese-style Stir-fried Ise Lobster

国産牛香り揚げ 油淋ソース  
Japanese Beef with Fragrant Fry and  
Yurin Sauce

中華おこげ 海鮮塩仕立てあんかけ  
Chinese Crispy Rice with Seafood and  
Salt-based Sauce

点心  
Dim Sum

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

### アラカルト A la carte

伊勢海老パスタ スープ・サラダ付 ￥2,800  
Ise Lobster Cream Pasta with soup  
and salad

オムライス スープ・サラダ付 ￥1,700  
Rice omelet with soup and salad

海鮮丼 味噌汁付き ￥2,970  
Seafood rice bowl with miso soup

しゃぶしゃぶセット ご飯付 ￥2,800  
Shabu-Shabu combo  
(Wagyu, Vegetables, Condiment,  
Ponzu, Sesame sauce, Rice)

油淋鶏セット スープ・ご飯・搾菜付 ￥1,980  
Chinese deep-fried chicken combo  
(Chinese deep-fried chicken, Yurin  
sauce, Chinese soup, Rice, Szechuan  
pickles)

ポテトフライ ￥1,100  
French fries

鶏のから揚げ ￥1,100  
Deep fried chicken

※食材によるアレルギーのあるお客様はご予約時又は事前連絡にてお申し付けください。  
※料金・内容等につきましては、変更する場合がございます。  
※表示料金には、消費税が含まれております。

# All Day Dining



ご宿泊プラン限定

Dinner

日帰り専用メニュー

## 洋食コース French Basic Course

本日の逸品料理 三品  
Today's Special Dishes: Three Items

蛤のクラムチャウダー  
Clam Chowder with Clams

鯛のムニエル 峰岡ソース  
Grilled Sea Bream Meunière with Mineoka  
Sauce

和牛ステーキ 梅ソース  
Wagyu Steak with Ume Sauce

伊勢海老クリームパスタ  
Ise Lobster Cream Pasta

本日のデザート  
Today's Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

※食材によるアレルギーのあるお客様はご予約時又は事前連絡にてお申し付けください。  
※料金・内容等につきましては、変更する場合がございます。  
※表示料金には、消費税が含まれております。

# Drink Menu

# All Day Dining



## Glass of Sparkling Wine

### Champagne

DRAPPIER Carte d'Or Brut ¥2,500  
ドラピエ カルトドールブリュット

## Glass of White Wine

### France

Chablis 2022/WILLIAM FEVRE ¥1,700  
シャブリ2022/ウィリアム フェーヴル

### Japanese

HATUYUKI 2022/NIKI Hills Winery ¥1,900  
ハツユキ 2022/ニキヒルズワイナリー

Château Mercian Hokushin Chardonnay 2022  
シャトーメルシャン 北信シャルドネ 2022  
¥1,300

## Glass of Red Wine

France ¥1,700

Santenay 1er Cru La Comme 2017/  
Chateau de Santenay  
サントネイ プルミエクリュ ラコム2017/  
シャトー ドサントネイ  
¥1,500

Haut Medoc Giscours 2020  
オーメドッグジスクール2020

Japanese ¥2,000

Château Mercian Mariko Syrah 2020  
シャトー・メルシャン 梔子シラー 2020  
¥1,800

SORALIS CHIKUMAGAWA Merlot 2020  
ソラリス 千曲川 メルロー2020

## Fortified Wine

Tio Pepe/Sherry ¥1,200  
ティオペペ/シェリー

Taylor's 20 Years Old Tawny/Port ¥3,000  
テイラー20年 トーニィ/ポート

## Beer

### Draft Beer

Sapporo YEBISU Beer(450ml) ¥1,500  
サッポロ エビスビール

### Small Bottle

Asahi Super Dry アサヒスーパードライ ¥1,000  
Kirin Classic Lager キリンクラシックラガー ¥1,000  
Sapporo Black Label サッポロ黒ラベル ¥1,000  
Heineken ハイネケン ¥1,100  
Budweiser バドワイザー ¥1,100

## Whisky

### Japanese

Suntory Hakushu サントリー白州 ¥2,200

Nikka Taketsuru ニッカ 竹鶴 ¥2,600

表示料金は、消費税が含まれております。

The price includes consumption tax.

# Drink Menu

# All Day Dining



## Scotch

Chivas Regal MIZUNARA 12 Years Old ¥1,200  
シーバスリーガル ミズナラ12年

Johnny Walker BLACK LABEL ¥900  
ジョニーウォーカー ブラックラベル

## American

Four Roses フォアローゼス ¥900

I.W.HARPER GOLD MEDAL ¥900  
I.W.ハーパー ゴールドメダル

WILD TURKEY 8 Years Old ¥1,100  
ワイルドターキー8年

## Japanese Sake

### Special Jyunmai/特別純米

Jyumangame 寿萬亀 ¥1,100

### Ginjyou/吟醸

Kudokijyouzu Bakuren くどき上手ばくれん  
¥1,100

### Daiginjyou/大吟醸

Toukaizakari 東魁盛 ¥2,200

### Jyunmai Ginjyou/純米吟醸

Koshigoi 腰古井 ¥1,000

Kanouzan 鹿野山 ¥1,000

### Jyunmai Daiginjyou/純米大吟醸

Hitakami Sukeroku Edozakura ¥1,500  
日高見 助六 江戸桜

Jikon NABARI 而今 NABARI ¥2,500

## Shochu

Tenshino-Yuwaku Shochu(Sweet Potato) ¥1,800  
天使の誘惑【芋焼酎】

Ginka Torikai(Rice) ¥1,200  
吟香鳥飼【米焼酎】

## Plum Liqueur

Suntory Plum Liqueur EXTRA BLEND ¥1,100  
サントリー梅酒 山崎蒸溜所貯蔵梅酒

## Shaoxing rice wine

Shaoxing rice wine Touhai hanahori 3 Years Old  
紹興酒「塔牌」花彫〈陳三年〉 ¥750

Shaoxing rice wine Touhai hanahori 8 Years Old  
特撰陳年紹興酒「塔牌」花彫〈陳八年〉 ¥900

Shaoxing rice wine Touhai hanahori 10 Years Old  
特撰紹興酒「塔牌」〈陳十年〉 ¥1,200

## Cocktail ALL ¥1,200

Cassis Soda カシスソーダ

Cassis Orange カシスオレンジ

Campari Soda カンパリスーダ

Campari Orange カンパリオレンジ

Moscow Mule モスコミュール

Salty dog ソルティードック

Gin Tonic ジントニック

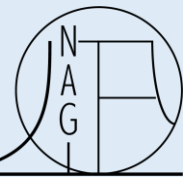
Gin Buck ジンバック

表示料金は、消費税が含まれております。

The price includes consumption tax.

# Drink Menu

# All Day Dining



## Non Alcohol

### Non Alcohol Beer ¥800

Suntory All Free サントリー オールフリー

### Non Alcohol Sparkling Wine ¥900

Duc de Montagne デュック ド モンターニュ

### Non Alcohol Wine

Vintense Chardonnay(White) ¥900

ヴィンテンス シャルドネ(白)

Vintense Merlot(Red) ¥900

ヴィンテンス メルロー(赤)

## Mineral Water ALL ¥900

ACQUA PANNA(500ml) アクアパンナ

Perrier(330ml) ペリエ

SANPELLEGRINO(500ml) サンペレグリノ

## Non Alcohol ALL ¥800

Blueberry Juice ブルーベリージュース

Orange Juice オレンジジュース

Apple Juice アップルジュース

Pineapple Juice パイナップルジュース

Cranberry Juice クランベリージュース

Calpico カルピス

Cola コーラ

Ginger Ale ジンジャエール

Oolong tea ウーロン茶

Coffee(Hot/Ice) コーヒー(ホット/アイス)

Tea(Hot/Ice) 紅茶(ホット/アイス)

## Lunch only Non Alcohol Cocktail

Organic Infusion Mojito(Decaffeinated) ¥1,200

オーガニックインフュージョンモヒート  
(ノンカフェイン)

Organic Wild Berry Hibiscus Lemonade(Decaffeinated)

オーガニックワイルドベリーハイビスカスレモネード  
(ノンカフェイン) ¥1,200

Omoikkiri Iced Lemon Tea ¥1,200

おもいっきりアイスレモンティー

Matcha Earl Grey Latte ¥1,500

抹茶アールグレイラテ

Hojicha White Orchard Latte ¥1,500

ほうじ茶ホワイトオーチャードラテ

表示料金は、消費税が含まれております。

The price includes consumption tax.