

GRANDISH デイナーセットメニュー

大人 ¥4,500

■ Tartiner la salade (タルティニエ サラダ) ~広がるパワーサラダ~

■ 魚料理 本日のお魚 クラムチャウダー仕立て

■ Demi-buffet area / デミ・ブッフェ エリア ~

オードブルコーナー

・小皿盛り (スモークサーモン・本日のテリーヌ など)

・大皿盛り (肉マリネ・魚介マリネ・和煮物・地元野菜のピクルス・漬物 など)

・シェフのおすすめ一品

・カレー (甘口、辛口) ・白米 ・味噌汁 ・パン

デザート

・本日のガトー (2種類) ・フルーツマチェドニア ・ゼリー他

シェフズサービス

・特製ローストビーフ

・天ぷらそば ・特製ラーメン

■ ワゴンサービス (日替り)

・信州味噌の牛すじ煮込み

・魚介のブイヤベース

---

小学生セットメニュー ¥2,200

牛ステーキ・ミニバーガー・揚げ物各種 (エビフライなど) ・パスタ・青味・スープ

幼児セットメニュー ¥1,200

ミニバーガー・揚げ物各種 (エビフライなど) ・パスタ・青味・スープ

ブレイクファスト セットメニュー（和定食）

※ご宿泊人数が多い場合は、一部対面式buffetとなります

大人 ¥1,800

小学生 ¥1,200

幼児 ¥500

（小学生・幼児は一部メニューの変更と内容量が少なくなります）

<日替り料理>

■ 冷料理

・惣菜 ・漬物 ・和小鉢

■ 温料理

・魚料理（焼魚、煮魚）  
・卵料理 ・ ベーコンもしくはソーセージ ・ 煮物

■ その他

・ 中学芋 ・ 小松菜のお浸し ・ しょうゆ豆  
・ 海苔 ・ ふりかけ ・ 納豆  
・ 新鮮野菜サラダ ・ ドレッシング ・ フルーツ ・ ヨーグルト  
・ 白米 もしくは おかゆ、パン  
・ ドリンク各種

---

～ ご宿泊人数が多いお日にちは、上記メニューの一部対面式提供となります ～

■ 白米 ■ おかゆ ■ 味噌汁 ■ パン など

～ご案内～

※予約制:ご予約受付は、ディナー ご利用日の正午 12:00 まで ・ ブレイクファスト ご利用日前日の 18:00 まで承ります。

※連泊のお客様へは、一部メニューを変更してご用意させていただきます。

※予約人数が少ない場合は、デミ・buffetエリアの提供方法を変更し、お席へサービスするスタイルに変更する場合がございます。

※お子様が大人と同じメニューをご希望であれば予約の際にお申し付けくださいませ。大人料金になりますがご用意いたします。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のあるお客様は予約時にお申し出ください。

※食材の仕入れ状況によっては、一部メニューが変更になる場合がございます。