

# 宇都宮グランドホテル GRAND DINING ~ JOURNAL

秋号  
Autumn

フランス料理 ~秋の味覚フェア~  
テーマ『栃木の大地の恵み』

2017.9.15金 ~ 2017.10.31火

旬の食材を使った、シェフ自慢のコース

¥5,000(税別)

<メニュー>

- ・アミューズ
- ・真鯛のマリネ地場野菜の菜園風  
又は
- ・栃木県産“いっこく野州鶏”のガランティエヌ
- ・日光湯葉に鴨肉を詰めて コンソメスープと共に
- ・日光サーモンのミ・キュイ 白ワインソース
- ・那須野ヶ原牛肉のグリル シャールソース
- ・ティラミス 에스プーマで表現して  
栃木県産牛乳で作った栗のアイスと共に
- ・パン コーヒー



写真はイメージです



写真はイメージです

## 秋の中華コース

¥3,500(税別)

<メニュー>

- ・冷菜3種盛り合わせ
- ・フカヒレとキノコのスープ
- ・海老とサツマイモの塩炒め
- ・若鶏と南瓜の煮込み
- ・栗入り黒酢の酢豚
- ・舞茸と鮭のチャーハン
- ・杏仁豆腐・洋ナシソース



## 美食とワインの会 Vol.1 ~ 中華編 ~

フカヒレ・オマール海老など海鮮を  
メインにした、料理長渾身の作!

ワインと共に楽しみ下さい。

ソムリエによる  
ミニセミナーも  
お楽しみください



## メニュー

- ・前菜・・燻製叉焼・黒胡椒とはちみつ風味  
..パルミジャーノチーズの紹興酒漬け
- ・フカヒレと南瓜の煮込み・フォアグラの茶碗蒸し仕立て
- ・オマール海老のチリソースグラタン・秋茄子添え
- ・北海道産帆立貝の海鮮人参ソース煮・マコモ茸添え
- ・ライチのグラニテ
- ・牛ロースのステーキ・中国黒酢と梨のソース
- ・和栗と干し貝柱のチャーハン
- ・きのこの蒸しスープ
- ・濃厚杏仁豆腐・柿のソースといちじくの  
チャイナコンポート

日時 2017.9.23 土 18:00

8,500円(税・サ込)



# GRAND DINING ランチタイム

11:30~14:00(Lo.)

栃木県産農園野菜と手作りの料理の数々をお楽しみください。

洋食・中華の1品料理と  
ハーフスッフェとセットでも  
ご利用いただけます。

メニュー例

・一品料理 (¥1,000~) + スッフェ (¥800)

¥1,800(税別) ~



ランチセットのシステム

メイン料理

+

農園野菜

スープ・雑穀米他

+

月替わり  
特製  
デザート

手作り温製  
冷製料理

ドリンクコーナー



## グランドテラス

### ちょっと遅い モーニングサービス

9:00am~11:00am

・限定10セット

厚切りトーストが  
サービス! お早めに!



### ~人気のケーキセット~

¥1,000(税別)~

- ・ショコラ
- ・ティラミス
- ・オペラ
- ・マンゴーパッション

季節によって変わります。



### 復刻版 グランドカレー

・舞茸カレー ¥1,000(税別)

・サラダセット ¥1,200(税別)

・ドリンクセット ¥1,300(税別)

・サラダ・ドリンクセット ¥1,500(税別)

