



国指定重要文化財・日本遺産・近代化産業遺産

# Ushiku Chateau Restaurant

Japan Heritage

## ディナー Aコース

*Dinner Course A*

¥4,000 (税込)

*¥4,000 (tax included)*

スモークサーモンとカニのエッセンスのフリボリテ

*Hors d'oeuvre : Smoked salmon and crab essence frivolite*

本日のスープ

*Today's soup*

メイン料理はどちらか一品をお選びください

*Please choose one of the main dishes.*

白身魚のポワレ トマトを使ったブルブランソース

*Pan-fried white fish with tomato beurre blanc sauce*

or

豚フィレ肉のロースト ベリーソース

*Roasted pork fillet with berry sauce*

追加1,000円にて「牛久シャトー産赤ワインを使って煮込んだ牛ホホ肉」に変更できます

*+1,000 yen: Beef cheeks stewed in red wine from Ushiku Chateau*

欧風焼き菓子 フルーツソース

*European-style baked sweets with fruit sauce*

珈琲

*Coffee*

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出下さい。  
*if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.*

## ディナー Bコース

*Dinner Course B*

¥6,000 (税込)

*¥6,000 (tax included)*

自家製シャルキュトリー

季節野菜とフォアグラ入りパテドプーレ

*Homemade charcuterie Pâté de Poulet with Autumn Vegetables and Foie Gras*

本日のスープ

*Today's soup*

ノルウェーサーモンのヴァプール ヴァンブランソース

*Vaporized Norwegian salmon with Sauce vin blanc*

牛久シャトー産赤ワインを使って煮込んだ牛ホホ肉

*GBeef cheeks stewed in red wine from Ushiku Chateau*

追加1,000円にて「牛フィレ肉のグリエ その日のスタイルで」に変更できます

*+1,000 yen: Grilled beef fillet, styled that day*

モンブランのショートケーキ仕立て

*Mont Blanc shortcake style*

珈琲

*Coffee*