

本館 4F | チャイニーズダイニング JUEN

TEL: 019-629-2612 17:00～20:00(ラストオーダー)

120分  
Free  
Drink

Chinese Dining 樹苑

## JUEN

### ～中国四大料理巡り～

痺れる四川、香る広東、華やかな上海、奥深い北京を堪能する夏の美食巡り。中国四大料理に独自の技術でアレンジを加えた特別コースを、料理に合う爽快なアルコールドリンク・オリジナルモクテルと共にのお楽しみください。



【フードメニュー】

- ◆広東料理 蒸し鶏 葱香味ソース
- ◆四川料理 海老とクワイの四川唐辛子炒め
- ◆北京料理 水餃子 中国黒酢の香り
- ◆上海料理 白身魚の強火蒸し 老抽と紹興酒のソース
- ◆四川料理 JUEN伝統の麻婆豆腐
- ◆上海料理 上海式炒め焼きそば
- ◆デザート 杏仁豆腐

【ドリンクメニュー】 生ビール／中国酒／紹興酒／麦焼酎／ウイスキー／ソフトドリンク(モクテル4種含む)

◆その他 料理、ドリンクのオプションメニューもご用意ございます。

NEW WING 2F | ダイニング&バー ジョバンニ

TEL: 019-625-6261 17:30～19:30(ブッフェードコーナー終了20:30)

120分  
Free  
Drink

D I N I N G & B A R

## ジョバンニ

ジョバンニ フリーフロー・ガーデンブッフェ  
～モクテル&カクテルで楽しむ  
グリル・フェス～

この夏、ジョバンニが夏祭り会場に！ライブ感溢れるグリル料理や多彩なドリンク、涼を感じる冷製メニューなど豊富なラインナップで送る大人のガーデンメニューをご用意。ぜひご家族やご友人、大切な方と一緒に夏の「美味しい！」をご体感ください。



【テーブルサービスマニュー】

牛肉と野菜のグリル BBQプロシエット シラチャーソース

【ライブキッチンメニュー】 YAKITORIジョバンニスタイル(四川風BBQソース&ケباب&ソルトペッパー)／香草マリネ仕込みのポークグリル BBQスタイル／お好み焼き&揚げタコ焼き

【ブッフェメニュー・一例】 屋台の焼きそば風スパゲティ／ヤンニョム・ミートボール／チキン南蛮／鴨肉と地野菜のアヒージョ／ジョバンニ4時間煮込みカレーなど

【ドリンクメニュー】 カクテル・ハイボール各種／ビール(大瓶)／ワイン各種／ノンアルコールドリンク・モクテル(Alc0.0%カクテル)各種

NEW WING 1F | 日本料理 対い鶴

TEL: 019-625-6260 17:00～20:00(ラストオーダー)

## 対い鶴

日本料理

### ～鶴の架け橋～

岩手の海、山、里の恵みを多彩な味わいでお楽しみいただける八寸のほか、なんきん、ぎんなん等「運(ん)」がつく煮物など、料理との「語呂合わせ」や岩手の食材を通じて皆さまへの感謝をお届けする特別懷石をぜひご賞味ください。



【料理内容】

- ◆先付け 焼き茄子浸し／海鞘キムチ
- ◆造 里 めで鯛薄造り／鮓／若芽／長寿の海老
- ◆煮 物 なんきん／ぎんなん／にんじん／だいこん／こんぶ／とうがん
- ◆八 寸 佐助豚の串焼き／アマタケ赤鶏の香味焼き／県産牛コロッケ／塩茹で枝豆／鯛チーズ鑄込み揚げ／烏賊酒蒸焼／トマト檸檬煮／焼き唐土／短角牛の生ハム巻き／県産野菜の漬物／銀河のしずくを使った天結び 梅 鶏玉
- ◆食 事 長寿蕎麦 ◆甘 味 苺シャーベット

◆オプション+2,500円 前沢牛鉄板焼き

NEW WING 2F | フランス料理 モン・フレーブ

TEL: 019-625-6262 17:00～20:00(ラストオーダー)

## Mont Fleuve

フランス料理 モン・フレーブ

### ～フランス旅メニュー～

フランス各地方の郷土料理の魅力を一皿ずつに閉じ込めた、モンフレーブならではの優雅で贅沢なフランス紀行コース。前菜に続き、とうもろこしの旨みを生かした冷製スープ、海の幸を味わうメインディッシュ、そして香り豊かなデザートへと続く、心躍る“美食の旅”へと誘います。



【料理内容】

- ◆ボルドー地方 豚肉と無花果のコンプレッション 赤ワイン風味 サラダと共に
- ◆アルザス地方 とうもろこし冷製スープ
- ◆ブルターニュ地方 コトリアード サフラン香るリゾーニと共に エシャロットとライムのアクセント
- ◆ラングドック地方 完熟メロンとアーモンドブランマンジェ IPAホップ香るアイスクリーム添え コーヒー／パン

◆オプション+3,000円 岩手県産和牛ランプ肉

※仕入れ状況等により、予告なくお料理・お飲み物内容が変更となる場合がございます。写真はすべてイメージです。

