



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)

白身魚のコンフィ 彩り野菜添え

White fish confit with colorful vegetables

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.

サーモンのポワレ ポワローのクリームソース

Pan-fried salmon with leek cream sauce

or

鴨肉のロースト

Roasted duck

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

秋の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

海の幸のパートブリック包み ソースアメリケーヌ

Seafood wrapped in part brick with Sauce américaine

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