

# Dinner {3日前迄の予約制}

【ディナータイム】17:30~21:30  
(L.O. 21:00)

貸切情報は、  
こちらからご確認  
いただけます。



## ラ・ベルビュー フルコース

La Belle Vue Full Course

- オードブル  
Appetizer
- 
- スープ  
Soup
- 
- パン  
Bread
- 
- 鮮魚のポワレ  
Sauted Fishes
- 
- 栃木県産下野牛のグリル  
Grilled Beef
- 
- サラダ  
Salad
- 
- デザート  
Dessert
- 
- コーヒー or 紅茶付  
Coffee or Tea



¥5,000 (税別)

※メニュー内容は一例です。※2名様以上からとなります。



※写真はイメージです。



### 栃木で育てた産地直送牛

大麦、小麦、とうもろこし等をブレンドした  
飼料を与え、健康に育ちました。

## 下野牛しゃぶしゃぶ

リブロース肉、季節の野菜、きしめん、御飯、香の物付



¥5,000 (税別)

※米飯類は国産米を使用しております。※2名様以上からとなります。

## リバービュー フルコース

River View Full Course

(地場産食材のコース)

- 地場産野菜のアミューズと  
2種のオードブル  
Appetizer
- 
- 足利ミデイトマトのポトフ風スープ  
Soup
- 
- パン  
Bread
- 
- 本日の魚料理のポワレ  
地場産野菜のラトウイユと共に  
Sauted Fishes
- 
- 足利トマトのグラニテ  
Granité
- 
- 栃木県産下野牛のグリル  
ミヤコ伝統の和風開化ソースで  
Grilled Beef
- 
- サラダ  
足利物語のゆず風味ドレッシング  
Salad
- 
- 三田鶏園さん力丸くんたまごの  
シェフ特製プリン  
Dessert
- 
- コーヒー or 紅茶付  
Coffee or Tea



¥7,000 (税別)

※メニュー内容は一例です。※2名様以上からとなります。



## コースプラン

Course Plan

フルコース 乾杯用ワンドリンク付

¥7,000 (税別)

乾杯用スパークリングワイン or  
ノンアルコールカクテル付

料理メニュー一例

- ・オードブル ・本日の鮮魚のポワレ ・サラダ
- ・スープ ・栃木県産下野牛の ・デザート
- ・パン ・ステーキ ・コーヒー

\*コースプランにフリードリンクをご希望の場合は、  
お一人様 9,000円 (税込) で承ります。

(フルコース+フリードリンク付き)

※4名様以上からとなります。



## 宴会プラン

Party Plan

オードブル (大皿料理) フリードリンク付

¥5,000 ~ (税別)

料理メニュー一例

- ・前菜 ・サラダ ・揚げ物
- ・メイン料理 ・和料理 ・デザート

※フリードリンク付き

※4名様以上からとなります。