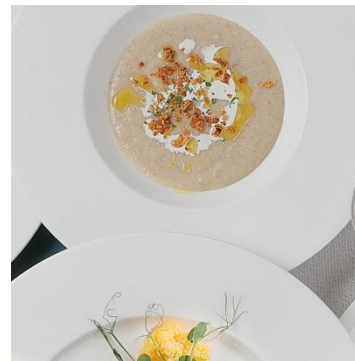


2025 / Summer 6月 → 8月



Gaslight Grand Course Menu

※完全予約制（前日までのご予約にて承ります。）



シェフおすすめフルコース



ガスライトのベーシックコースです。

ミニコース



気軽にコース料理をお楽しみ頂けます。



※記念日、誕生日のメッセージ承ります。

■シェフおすすめフルコース

- ・静岡県産高糖度トマトのカクテル
- ・熟成生ハムとオニオンのキッシュ
- ・ホワイコーンのパリソワール
- ・スズキとホタテの香草風味
- ・グラニテ
- ・福島県産煌き牛のグリエ
- ・黒ニンニクのソース
- ・デザート盛合せ
- ・パン
- ・コーヒー

¥ 6,600

■スペシャルフルコース

- ・静岡県産高糖度トマトのカクテル
- ・熟成生ハムとオニオンのキッシュ
- ・ホワイコーンのパリソワール
- ・スズキとホタテの香草風味
- ・グラニテ
- ・会津牛サーロインステーキ
- ・黒ニンニクのソース
- ・デザート盛合せ
- ・パン
- ・コーヒー

¥ 9,680

■ミニコース

- ・静岡県産高糖度トマトのカクテル
- ・熟成生ハムとオニオンのキッシュ
- ・ホワイコーンのパリソワール
- ・スズキとホタテの香草風味
- 又は
- ・オーストラリア産リブローズステーキ
- ・デザート盛合せ
- ・パン
- ・コーヒー

¥ 4,400

■ロイヤルフルコース

- ・静岡県産高糖度トマトのカクテル
- ・熟成生ハムとオニオンのキッシュ
- ・ホワイコーンのパリソワール
- ・スズキとホタテの香草風味
- ・グラニテ
- ・会津牛フィレステーキ
- ・黒ニンニクのソース
- ・デザート盛合せ
- ・パン
- ・コーヒー

¥ 12,100

■上記コースメニューは20:00までの御来店をお願い致します。

※価格は税込表示です。

会津若松ワシントンホテル 10F ガスライト

営業時間／ディナー17:30～23:00（お食事ラストオーダー21:00）

定休日／毎週日曜日（日曜を含む連休の場合は連休最終日）

お問い合わせ／TEL 0242-22-6111（代）

Gaslight