

2026 / Autumn 9月 → 11月

■下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。



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

- ・ボルチーニ茸とパンチェッタキッシュ
タコ、カニ、アボカドのガトー仕立て
- ・南郷トマトのスープ
- ・鯛のバイ包み焼き
濃厚小海老のクリームソース
- ・グラニテ
- ・福島県産煌き牛のポワレ
レーズンのソース
- ・洋梨のエレーヌ風
- ・パン コーヒー

¥7,150

■スペシャルフルコース

- ・ボルチーニ茸とパンチェッタキッシュ
タコ、カニ、アボカドのガトー仕立て
- ・南郷トマトのスープ
- ・鯛のバイ包み焼き
濃厚小海老のクリームソース
- ・グラニテ
- ・会津牛サーロインステーキ
レーズンのソース
- ・洋梨のエレーヌ風
- ・パン コーヒー

¥9,680

■ミニコース

- ・ボルチーニ茸とパンチェッタキッシュ
タコ、カニ、アボカドのガトー仕立て
- ・南郷トマトのスープ
- ・鯛のバイ包み焼き
濃厚小海老のクリームソース
又は
・ビーフシチュー
- ・洋梨のエレーヌ風
- ・パン コーヒー

¥4,950

■ロイヤルフルコース

- ・ボルチーニ茸とパンチェッタキッシュ
タコ、カニ、アボカドのガトー仕立て
- ・南郷トマトのスープ
- ・鯛のバイ包み焼き
濃厚小海老のクリームソース
- ・グラニテ
- ・会津牛フィレステーキ
レーズンのソース
- ・洋梨のエレーヌ風
- ・パン コーヒー

¥12,100

※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