

2025/ Spring 3月 → 5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



ガスライトのスタンダードコースです。

■シェフおすすめフルコース

- ・サーモンとグリーンピースのムース
帆立 コンソメジュレのガトー仕立て
- ・ごぼうのスープ
- ・鯛のヴァプール 甘海老のソース
- ・グラニテ
- ・福島県産燻ぎ牛のポワレ
ブルノワゼットのマデラ酒風味
- ・デザート盛合せ
- ・パン
- ・コーヒー

¥6,600

■ミニコース

- ・サーモンとグリーンピースのムース
帆立 コンソメジュレのガトー仕立て
- ・ごぼうのスープ
- ・鯛のヴァプール 甘海老のソース
又は
- ・オーストラリア産リブロースステーキ
- ・デザート盛合せ
- ・パン
- ・コーヒー

¥4,400

ミニコース



気軽にコース料理をお楽しみ頂けます。

■スペシャルフルコース

- ・サーモンとグリーンピースのムース
帆立 コンソメジュレのガトー仕立て
- ・ごぼうのスープ
- ・鯛のヴァプール 甘海老のソース
- ・グラニテ
- ・会津牛サーロインステーキ
ブルノワゼットのマデラ酒風味
- ・デザート盛合せ
- ・パン
- ・コーヒー

¥9,680

■ロイヤルフルコース

- ・サーモンとグリーンピースのムース
帆立 コンソメジュレのガトー仕立て
- ・ごぼうのスープ
- ・鯛のヴァプール 甘海老のソース
- ・グラニテ
- ・会津牛フィレスステーキ
ブルノワゼットのマデラ酒風味
- ・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。



※記念日、誕生日のメッセージ承ります。

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