



# 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。

## ■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  
パテドカンパーニュ金胡麻の装い
- ・ごぼうのスープ
- ・鯛のヴァブール マスタード風味
- ・グラニテ
- ・福島県産煌き牛のグリエ  
カピスタのノワゼットマデラソース
- ・ブラリネショコラ フルーツ盛合せ  
ぬちまーずのジェラート
- ・パン

¥6,600

## ■ミニコース

- ・サーモンとグリーンピースのムース  
パテドカンパーニュ金胡麻の装い
- ・ごぼうのスープ
- ・鯛のヴァブール マスタード風味  
又は
- ・オーストラリア産リブロースステーキ
- ・ブラリネショコラ フルーツ盛合せ  
ぬちまーずのジェラート
- ・パン

¥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  
パテドカンパーニュ金胡麻の装い
- ・ごぼうのスープ
- ・鯛のヴァブール マスタード風味
- ・グラニテ
- ・会津牛サーロインステーキ  
カピスタのノワゼットマデラソース
- ・ブラリネショコラ フルーツ盛合せ  
ぬちまーずのジェラート
- ・パン

¥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  
パテドカンパーニュ金胡麻の装い
- ・ごぼうのスープ
- ・鯛のヴァブール マスタード風味
- ・グラニテ
- ・会津フィレステーキ  
カピスタのノワゼットマデラソース
- ・ブラリネショコラ フルーツ盛合せ  
ぬちまーずのジェラート
- ・パン

¥12,100

※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