



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。

■シェフおすすめフルコース

- ・熟成生ハムとトマトのアスピック
 - ・パリソワール
 - ・スズキのヴィエノワーズ
シャンパンのソース
 - ・グラニテ
 - ・福島県産燐き牛のグリエ
黒ニンニクのソース
 - ・ドゥーブルフロマージュ
アイス、フルーツの盛り合わせ
 - ・パン コーヒー
- ¥6,600**

■ミニコース

- ・熟成生ハムとトマトのアスピック
 - ・パリソワール
 - ・スズキのヴィエノワーズ
シャンパンのソース
又は
 - ・メキシコ産フィレステーキ
 - ・ドゥーブルフロマージュ
アイス、フルーツの盛り合わせ
 - ・パン コーヒー
- ¥4,400**

■スペシャルフルコース

- ・熟成生ハムとトマトのアスピック
 - ・パリソワール
 - ・スズキのヴィエノワーズ
シャンパンのソース
 - ・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
 - ・ドゥーブルフロマージュ
アイス、フルーツの盛り合わせ
 - ・パン コーヒー
- ¥9,680**

■ロイヤルフルコース

- ・熟成生ハムとトマトのアスピック
 - ・パリソワール
 - ・スズキのヴィエノワーズ
シャンパンのソース
 - ・グラニテ
 - ・会津牛フィレステーキ
黒ニンニクのソース
 - ・ドゥーブルフロマージュ
アイス、フルーツの盛り合わせ
 - ・パン コーヒー
- ¥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