



ガスライトのベーシックコースです。



気軽にコース料理をお楽し頂けます。



※記念日、誕生日のメッセージ承ります。



■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

- ・カニ、サラダカブのミルフィーユ
パンチェッタとオニオンのタルト
- ・甘エビとポテトのクリームスープ
- ・カサゴのポワレ
バニラ風味のブルーブラン
- ・グラニテ
- ・福島県産煌き牛のグリエ
ナツのソース
- ・濃厚チーズケーキ バニラアイス添え
- ・パン・コーヒー

¥6,600

■ミニコース

- ・カニ、サラダカブのミルフィーユ
パンチェッタとオニオンのタルト
- ・甘エビとポテトのクリームスープ
- ・カサゴのポワレ
バニラ風味のブルーブラン
- ・オーストラリア産リブロースステーキ
- ・濃厚チーズケーキ バニラアイス添え
- ・パン
- ・コーヒー

¥4,400

■スペシャルフルコース

- ・カニ、サラダカブのミルフィーユ
パンチェッタとオニオンのタルト
- ・甘エビとポテトのクリームスープ
- ・カサゴのポワレ
バニラ風味のブルーブラン
- ・グラニテ
- ・会津牛サーロインステーキ
ナツのソース
- ・濃厚チーズケーキ バニラアイス添え
- ・パン・コーヒー

¥9,680

■ロイヤルフルコース

- ・カニ、サラダカブのミルフィーユ
パンチェッタとオニオンのタルト
- ・甘エビとポテトのクリームスープ
- ・カサゴのポワレ
バニラ風味のブルーブラン
- ・グラニテ
- ・会津フィレステーキ
ナツのソース
- ・濃厚チーズケーキ バニラアイス添え
- ・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