

中禅寺金谷ホテル グループランチメニュー



RESTAURANT お食事会場のご案内



ダイニングルーム「みずなら」
DINING ROOM MIZUNARA



おおもみじ
OHMOMIJI

このメニューは10名様以上でご予約ください。
季節により付け合わせ等に変更がある場合がございますのでご了承ください。



Lunch A

季節のポタージュ

日光 HIMITSU 豚肩ロースと大根のコンフィ
農家さん直送のお野菜 栃木の柚子と白ワインソース

菜園サラダ

本日のデザート

パン

コーヒー または 紅茶

¥3,630 (税・サービス料込)



Lunch C

季節のポタージュ

清滝養鱒場 日光虹鱒のソテー 中禅寺金谷ホテル風
農家さん直送のお野菜添え

菜園サラダ

本日のデザート

パン

コーヒー または 紅茶

¥4,840 (税・サービス料込)



Lunch B

季節のポタージュ

牛ほほ肉の煮込み 栃木の赤ワイン仕立て
農家さん直送のごろごろ野菜添え

菜園サラダ

本日のデザート

パン

コーヒー または 紅茶

¥4,840 (税・サービス料込)



Lunch D

清滝養鱒場 金谷ゆずサーモンのマリネと日光湯波
季節の彩りピクルスとお野菜たっぷりのサラダ仕立て

季節のポタージュ

とちぎ霧降高原牛のポフルと農家さん直送の野菜
栃木の赤ワインとごぼうのソース

本日のデザート

パン

コーヒー または 紅茶

¥7,260 (税・サービス料込)

※プラス¥2,200で「日光虹鱒」のソテー 中禅寺金谷風を追加しフルコースに出来ます。