



Course Style

※7,000円(税込)のコースの一例です。メニューはほかにデセール、自家製パン、コーヒー又は紅茶となります。

Candle French キャンドルフレンチ コーススタイル

記念日・大切な日のための
完全オーダーメイドのフルコース

1日1組
限定

Menu

お一人様
7,000円(税込)
オーダーメイド6品

アミューズ／冷前菜／温前菜／魚料理
／肉料理／デセール／自家製パン／
コーヒー又は紅茶

お一人様
10,000円(税込)
オーダーメイド7品

季節のアペリティフ／アミューズ／冷前菜
／温前菜／魚料理／肉料理／デセール
／自家製パン／コーヒー又は紅茶

ご予約

・シェフが厳選した食材でメニューから作らせていただきます。メニュー構築の期間を3週間～1ヶ月頂戴しております。
・特別メニューのため2名様～10名様のご対応となります。
・10名様以上の場合はご相談ください。

アニバーサリープラン
ANNIVERSARY PLAN

中学生以上より
料金 6,000円(税込) (飲み物別)
※ご利用日の3日前までにご予約いただきますようお願いいたします。

アニバーサリープラン特典
※季節のアペリティフ
※お花のデセール
***&cherryとしたサプライズ

スペシャルプレート 牛ハラミの低温調理、ジロール茸のソースと銀杏のグラッセ
その他:冷前菜、温前菜、メイン 合計40種類以上からお好きなお料理をお好きなだけお選びください。

寺本シェフのレシピ紹介
秋のキャンドルフレンチディナー編

【一品料理】
**牛ハラミの低温調理、
ジロール茸のソースと銀杏のグラッセ**

牛のハラミを低温で火入れした後、表面に焼き色をつけ、ソテーしたジロール茸(アンズの香りがすることからアンズ茸とも呼ばれる)、マデラ酒、フォンドヴォー、クリーム、バター等から作ったソースと合わせた料理。付け合わせに、甘さと同時に塩味も感じられるグラッセにした銀杏をアクセントに添えて、秋の色彩を表現した一品。

松江ニューアーバンホテル

TEL.0852-23-0003 (ホテル代表番号)
<https://new.matsue-urban.co.jp>

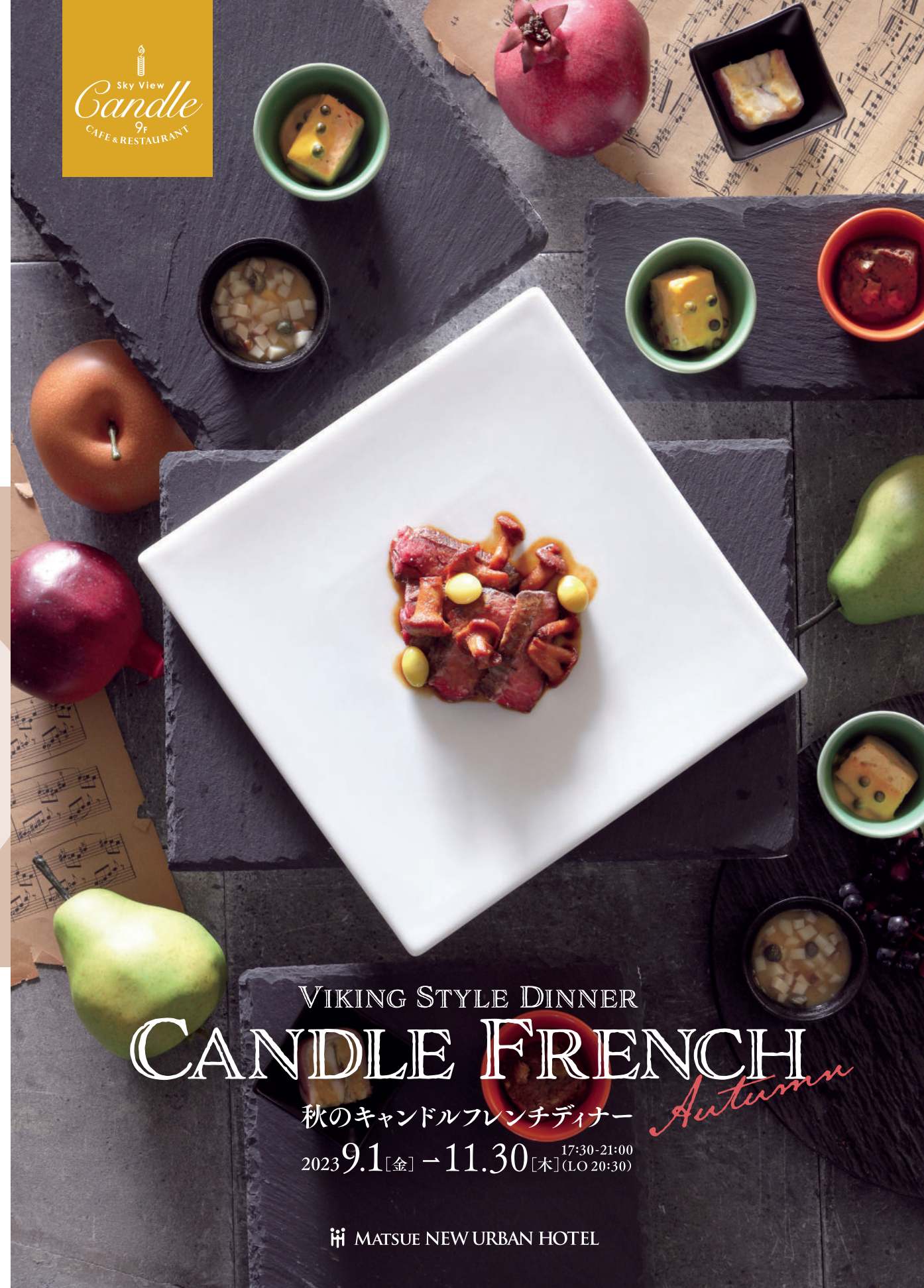


スカイビューキャンドル カフェ&レストラン
松江ニューアーバンホテル本館9階 松江市西茶町40-1
TEL.0852-27-5511 (10:00～21:00)

SNSは
こちらから



※駐車場有(約80台)
※宿泊のお客様で駐車場が満車の場合がございます。ディナーをご利用の際は、ご予約時にお問合せください。



VIKING STYLE DINNER

CANDLE FRENCH

秋のキャンドルフレンチディナー

2023 9.1[金] - 11.30[木] 17:30-21:00 (LO 20:30)

MATSUE NEW URBAN HOTEL



サーモンのロースト、柿とグリーンペッパーのソース



サンマとサツマイモのテリーヌ

牛ハラミの低温調理、ジロール茸のソースと銀杏のグラッセ



Autumn VIKING STYLE DINNER



まる姫ポークと栗のパテ



カボチャのフラン、エリンギとケッパーのソース

一品料理 秋のスペシャルプレート

牛ハラミの低温調理、ジロール茸のソースと銀杏のグラッセ

冷前菜 白ネギのスープ、ホルチーニ風味／まる姫ポークと栗のパテ／ホタテと里芋、スパイスとナッツのエクラゼ／サンマとサツマイモのテリーヌ

常・温前菜 ドライいちじくとカマンベール、クルミのコンボゼ

メイン 大山どりモモ肉の柚子胡椒マリネ、大根とカボスのソース／まる姫ポークバラ肉、レンズ豆のソース、リンゴのアクセント／牛肉と舞茸のオニオングラタンスープ風／カボチャのフラン、エリンギとケッパーのソース／カマスのベニエ、黒オリーブとベーコンのソース／サーモンのロースト、柿とグリーンペッパーのソース

まる姫ポークのハーブマリネ／サバのリエット／クリームチーズとレモンのメルバトースト／田舎風スープ／野菜のグレック／キャロットラペ／紫キャベツのマリネ／キノコのマリネ／トマトの甘酢づけ／パスタ2種／葱菜7種（日替わり）／ご飯・しじみご飯・しじみ汁／サラダ8種／自家製ドレッシング3種／フルーツ盛り合わせ／手作りデザート5種

※季節によって食材が変わる場合がありますので、ご了承ください。

飲み放題ドリンクメニュー

生ビール（麒麟一番搾り）／瓶ビール（一番搾り、ハートランド、アサヒスーパードライ）／日本酒（松江地酒3種、李白、國産、雪の秋）／焼酎（麦（あんぱんたん）・芋（幻の露））／ウイスキー（I・Wハーバーゴールドメダル、サントリー角）／ワイン：赤2種・白2種／サワー／梅酒／ゆず酒／カクテル／ノンアルコール／生姜シロップのカクテル／キャプテンシロップのソーダ割／ノンアルコールビール

飲み放題だけの早割特典

ご利用日の前日までに「飲み放題」でご予約いただいたお客様に、店舗よりアミューズでおもてなしをさせていただきます。

※10名様以上の場合は5日前までのご予約とさせていただきます。

アミューズは日によってメニューが変わります。お飲み物・料理とともに、シェフの心意気をお楽しみください。

アミューズとは 日本語では「楽しませる」という意味があります。フランス料理のフルコースの最初の一品で、一口サイズのお料理です。



アンチョビのタルタル

料金 お一人様

中学生以上 4,400円(税込)

飲み放題 6,600円(税込)

小学生 2,750円(税込)

4歳以上（就学前） 1,650円(税込)

*3歳以下無料

*ご予約の人数により器が変わる場合があります。

早割特別価格

早割特別価格のご利用日の前日までにご予約ください。

4,000円(税込)

6,000円(税込)

2,500円(税込)

1,500円(税込)