



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	お一人様 10,000円(税込) オーダーメイド7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	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) (お一人様) 【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。

大切な記念日のために

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
***&ちょっとしたサプライズ

スペシャルプレート マグレ・ド・カナール
ビーツのソース、八角の香り 根セロリとオレンジ風味のピューレ
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。

ランチ
バイキング **Lunch Buffet** 営業時間 11:00-14:00

中学生以上 1,980円(税込)	温泉付きランチプラン 2,300円(税込) ※温泉ご利用時間12:00～14:00	ご予約の場合 下記の時間で受付をさせていただきます。 ●11:00～ ●12:30～ ※表記は全てお一人様の料金です。 ※13:45で料理のご提供は終了させていただきます。
小学生 1,100円(税込)	4歳以上(就学前) 880円(税込)	
3歳以下無料		

寺本シェフのレシピ紹介
冬のキャンドルフレンチディナー編

【一品料理】
マグレ・ド・カナール
ビーツのソース、八角の香り
根セロリとオレンジ風味のピューレ

鴨胸肉を低温調理した後、焼き色を付けたものに、焦がした
はちみつ、赤ワインビネガーで火を入れたビーツ、フォンド
ヴォー、バター、八角で作ったソースと合わせた料理。オレンジ
の皮で香りを付けた根セロリ
のピューレを添えて。

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)



MATSUE NEW URBAN HOTEL



Winter
VIKING STYLE DINNER
CANDLE FRENCH
冬のキャンドルフレンチディナー

2023 2024
12.1[金] » 2.29[木]
17:30-21:00(LO 20:30)

一品料理 冬のスペシャルプレート

マグレ・ド・カナール ビーツのソース、八角の香り 根セロリとオレンジ風味のピューレ

冷前菜 寒ブリのコンフィ、大根とハーブ、みかんのビネグレットソース／カブとレンコンのスープ／カリフラワーのムース、柚子風味／鶏ムネ肉とブロッコリーのテリーヌ、ドライマトのアクセント

常・温前菜 長芋とゴルゴンゾーラチーズのグラタン

魚料理 アンコウのベニエ、海苔風味のソース／真鱈のロースト、白菜と白ネギのソース、サフラン風味／カニと芽キャベツのココットグラタン

肉料理 牛肉のブイヨン煮込み、春菊のソース／大山どりのスパイスマリネ、ゴボウとポルト酒風味のソース／まる姫ポークのソテー、白インゲン豆とベーコンのソース、カレー風味

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パトースト／田舎風スープ／大根のビクルス／キャロットラペ／紫キャベツの煮込み／キノコのマリネ／トマトの甘酢づけ／パスタ2種／惣菜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。

鶏ムネ肉とブロッコリーのテリーヌ、
ドライマトのアクセント

牛肉のブイヨン煮込み、春菊のソース

New Drink
All ¥770

ホットレモンジンジャー

アイスレモン、ジンジャーと
島根産生ハチミツの風味

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、國暉、豊の秋)／焼酎:麦(あんぼんたん)・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／ノンアルカクテル／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

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

早割特別価格は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)

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

寒ブリのコンフィ、大根とハーブ、
みかんのビネグレットソース

Winter
VIKING STYLE
DINNER

マグレ・ド・カナール
ビーツのソース、八角の香り 根セロリとオレンジ風味のピューレ

真鱈のロースト、白菜と白ネギのソース、サフラン風味