

【森の芸術祭 開催記念】 作東バレンタインホテル

『森のCuisine』^{キューイジーヌ} ~県北12市町村 食材使用のオリジナルコース料理~

森の芸術祭 PICK UP PROGRAM

森の芸術祭 晴れの国・岡山 の開催を記念し、料理長が岡山県北12市町村を訪れ、厳選した食材を使って、オリジナルコース料理を開発いたしました。
作東バレンタインホテルでしか食べる事の出来ない、森のキューイジーヌをご堪能下さい。



『森のキューイジーヌ』 ¥8,800(税込)

- (冷前菜) 県北果実ソースのカルパッチョ
- (温前菜) 県北野菜の餡かけ揚げ饅頭
- (魚料理) ロイヤルフィッシュの包み焼き
- (肉料理) ビーフグリエ和ハーブと山葡萄のソース
- (お食事) 清流の炊込みご飯・田舎風汁・美作ピクルス
- (デザート) 林檎ケーキと苺ミルクジェラート

期間 令和6年9月14日(土)~11月30日(土)

時間 昼：11時30分~14時00分

夜：18時00分~21時00分 (ラストオーダー20時)

予約 作東バレンタインホテル

TEL 0868-75-1115 (3日前迄にご予約お願い致します)