

THE BENJARONG

さまざまなシーンに合わせたシェフ自慢の料理をご用意しております。
 時間がないけど、少し贅沢をしたい Weekly Lunch や、
 ゆっくりと優雅な時間を愉しむコース料理
 THE BENJARONG での大切な「時間」=「体験」をご提供します

May Lunch Menu

Lunch Menu

Pasta and curry

古名屋ホテル 特製ナポリタン 1,800
 Konaya Hotel's Special Neapolitan

古名屋ホテル 特製ビーフカレーライス 2,500
 Konaya Hotel's special beef curry

-SET-

サラダ オリジナルドレッシング・本日のスープ
 SET:Salad with original dressing and today's soup

Main Dish

Weekly Lunch【平日限定】魚料理 or 肉料理 1,800
 Weekly Lunch: Fish or meat dish

海老フライ 2,500
 Fried shrimp

国産牛の赤ワイン煮込み 2,800
 Domestic beef stewed in red wine

甲州ワインビーフハンバーグ 2,900
 Koshu wine beef hamburger

牛フィレステーキ 4,000
 Beef fillet steak

-SET-

サラダ オリジナルドレッシング 本日のスープ パン or ライス
 Set:Salad Original Dressing, Today's Soup, Bread or Rice

5月^{May} Weekly Lunch Menu

【平日限定】

10^金
魚料理 鯛のポワレ 甲州小梅のブルブランソース
 Fish dish: Pan-seared sea bream with Koshu plum beurre blanc sauce

または or
肉料理 鴨胸肉のロースト ビガラードソース
 Meat dish: Roasted duck breast with bigarade sauce

7^木 — 8^金

11^月 — 15^金

魚料理 帆立貝の香草パン粉焼き トマトクリームソース
 Fish dish: Herb-cruste baked scallops with tomato cream sauce

または or
肉料理 牛ロース デュクセルチーズ焼き 赤ワインソース
 Meat dish: Beef loin baked with duxelles cheese and red wine sauce

18^月 — 22^金

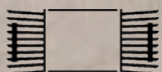
25^月 — 29^金

魚料理 ノルウェーサーモンのヴァプーレスニックソース
 Fish dish: Steamed Norwegian salmon with ethnic sauce

または or
肉料理 豚フィレ チーズパン粉焼き デミグラスソース
 Meat dish: Pork fillet baked with cheese breadcrumbs and demi-glace sauce

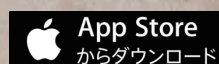
上記の金額はサービス料・税金が含まれております

◆Weekly Lunch の内容は、仕入れの状況によって変更がありますのでご了承ください



KONAYA HOTEL
 URBAN VILLA

公式アプリはじめました
 ダウンロードはこちら▼



営業時間

■ THE BENJARONG
 Lunch 11:30 - 14:30 L.O. (15:00 Close)
 Dinner 17:00 - 20:30 L.O. (21:00 Close)

■ 蘭園
 Lunch 11:30 - 14:30 L.O. (15:00 Close)
 Dinner 17:00 - 20:30 L.O. (21:00 Close)

お問い合わせ

Tel : 055 - 235 - 1122