



販売期間

2025年
4/23～5/31
(水) (土)

17:00～20:30
(ラストオーダー)

夜のレストランの営業は
毎週水～日曜日のみとなります

(GW期間の4/29と5/5は営業)

要予約

シェフの おすすめポイント

トマトや赤ピーマン、きゅうりなどの野菜をミキサーで攪拌した冷たいスープのガスパチョは暑くなるこの時季にぴったりの爽やかな一品です。また、グリーンソースが鮮やかな菜の花のジェノバソースは魚介類との相性バツグン。パンにつけても美味しいです。

『高粱産 備中牛』

高粱が誇る和牛ブランド“備中牛”を使用したミンチカツとローストビーフ。柔らかく、豊かな肉の旨味が特徴です。是非、この機会にご賞味ください。



洋食料理長
横田龍太郎

- 鮮魚と季節野菜のガスパチョ
- 有頭海老と鱸のソテー 菜の花のジェノバソース
- 備中牛のミンチカツ 赤ワインのデミグラスソースとローストビーフ 和風柚子ソース
- 彩りサラダ
- パン または ライス
- プリンアラモード
- コーヒー または 紅茶

横田シェフの
おすすめ備中牛ディナー

3,500円(税別)



高粱国際ホテル

☎ 0866-21-0080

〒716-0037 岡山県高粱市正宗町2033

