

夏から秋へ

ダイニング
WAGANSE
和顔施

おすすめ会席

期間 2022.8月1日(月)～9月30日(金)

※除外日:8/13～8/15 ※2名様より承ります



熊本産牛フィレ肉のステーキ バルサミコ実山椒ソース

和顔施会席

お一人様 5,500円

かわいいオードブル五種盛り合わせ

栗南瓜のクリームスープ

鮮魚と帆立貝のポワレ
ソースヴェルモット 赤パプリカの香り

プリプリ海老マヨ パッションフルーツの香り

お口直しのシャーベット

熊本産牛フィレ肉のステーキ バルサミコ実山椒ソース

鮭きこチャーハン

本日のデザート盛り合わせ

コーヒー

ミニ会席

お一人様 3,900円

オードブル三種盛り合わせ

栗南瓜のクリームスープ

鮮魚のポワレ ソースヴェルモット 赤パプリカの香り

帆立貝と小海老の塩炒め 青じそソース

お口直しのシャーベット

サーロインステーキチャーハン

本日のデザート

コーヒー



鮮魚と帆立貝のポワレ ソースヴェルモット 赤パプリカの香り

※写真はイメージです ※税・サービス料込 ※仕入状況により一部内容が変更になる場合がございます ※状況により営業時間が変更になる場合がございます

新型コロナウイルスの感染拡大防止対策について【ダイニング和顔施】

- ご入店の際、アルコール等による手指消毒の実施、マスクの着用をお願い致します。着用されていないお客様のご来館をお断りしております。
- 入店の際、非接触タイプの体温計にて検温をさせていただきます。検温の結果 37.5℃以上の発熱や体調が優れないお客様は施設のご利用を制限させていただく場合がございますので予めご了承ください。
- 密を避ける為、入店を制限させていただく場合がございます。



アルコール
手指消毒



マスクの
着用



検温



密を防ぐために
お客様同士の
間隔を確保

ホテルニューグايا オームガーデン1F
ダイニング 和顔施

〒836-0807 福岡県大牟田市旭町三丁目3番地3
FAX: 0944-51-0510 <http://www.omuta-garden.jp/>
※ 駐車料はご利用内容により異なり、時期によって台数制限がございます

ランチ 11:30～14:30 (14:00 L.O.)
ディナー 17:00～21:00 (20:30 L.O.)
※ 営業時間はお問い合わせください

TEL/0944-43-6009
※ 店休日はお問い合わせください