

R & S ホテル那須プラトー

MENU

- ・アミューズ ・オードブル
- ・パンorライス ・スープ
- ・メイン「特選牛ヒレ肉ステーキ」
- ・デザート



彩り豊かな高原野菜を使用



軽井沢の春の香りと味覚を料理のスパイスに…

R & S ホテル軽井沢千ヶ滝

MENU

- ・オードブル ・スープ
- ・パンorライス ・魚料理
- ・メイン「地鶏のクリームソース煮込」
- ・サラダ ・デザート

R&S直営ホテル共通
夕食時コーヒーサービス

R&S直営ホテル 春の夕食メニューのご案内

地産の食材を取り入れた 洋食メニュー

R & S ホテル伊豆高原蒼風

MENU

- ・オードブル ・パン ・スープ
- ・メイン「和牛のサーロインステーキ」
- ・サラダ ・魚料理 ・デザート



静岡県産和牛サーロインステーキや旬の金目鯛を堪能



上州牛と春の幸がたっぷりメニュー

R & S ホテル水上大峰山

MENU

- ・オードブル ・スープ ・魚料理
- ・メイン「上州牛のステーキ」
- ・サラダ ・デザート

R&Sホテル京都御室



- お品書き
- ・前菜
 - ・明石鯛と揚げ物
 - ・煮物
 - ・ご飯、吸い物
 - ・刺身
 - ・果物

一品一品丁寧に作った
和食

でおもてなし

R&Sホテル箱根my強羅

- お品書き
- ・前菜
 - ・桜鯛と春野菜の焼き物
 - ・刺身
 - ・デザート
 - ・ご飯、味噌汁



R&Sホテル湯河原碧翠



- お品書き
- ・先付け
 - ・花見鯛
 - ・刺身
 - ・水物
 - ・小鉢
 - ・香鍋
 - ・ご飯、浜汁
 - ・強肴

R&Sホテル那須ワン<一軒茶屋>



- お品書き
- ・先付け
 - ・和牛の豆乳しゃぶ
 - ・刺身
 - ・デザート
 - ・小鉢
 - ・ぶしやぶ
 - ・焼き物
 - ・味噌汁

R&Sホテル伊豆高原



- お品書き
- ・先付け
 - ・地元野菜と牛肉の陶板焼
 - ・刺身
 - ・デザート
 - ・焼物
 - ・サラダ
 - ・味噌汁

R&Sホテル蓼科虹の平



- お品書き
- ・先付け
 - ・信州サーモンと桜鯛
 - ・旬の野菜のしゃぶ
 - ・ご飯、止椀
 - ・甘味
 - ・蒸物
 - ・台の物