

ST.VALENTINE'S DAY OF BRIGHTON 2012

バレンタインデーは、おふたりの恋をしっかりと応援するスライトンで!

ST. VALENTINE & WHITE DAY SPECIAL DINNER

セイントバレンタイン&ホワイトデースペシャルディナー

期間: 2月1日(水) ~ 3月14日(水) **要予約**

1F レストラン「カシュカシュ」

TEL: 047-350-9091



チャームな2羽のスワンのプレートに牛フィレや
フォアグラまで楽しめるフレンチコース。

おふたりで **15,000円 (税込)**

* グラスシャンパン「ボランジェ」付き

☆ご予約時に、お相手へのメッセージをお伝えください。
メッセージを添えて、サービスいたします。

♥ menu ♥

- ◆ ディナーの幕開け 2羽のスワンがお出迎え
- ◆ 季節のオードブル ハートフルに
- ◆ カボチャのポタージュ カプチーノ仕立て
- ◆ 海の幸の盛り合わせ 完熟赤ピーマンの風味豊かなハーモニー
- ◆ 牛フィレとフォアグラのステーキ トリュフ香るマデラ酒のソース
- ◆ おふたりのバレンタインデザート
- ◆ パン
- ◆ コーヒー

2部制

1部 17:30 ~ 19:30 2部 19:45 ~ 21:45

平日限定

スイートバイキングディナー
メインが選べる
贅沢バイキングプラン。

おふたりで
10,000円 (税込)

* 乾杯ドリンク付き

120分制

1部 17:30 ~ 19:30
2部 19:45 ~ 21:45



22F 鉄板焼「燐」

TEL: 047-350-9096



瞬く夜景を眺めながら、和牛サーロインのとろける美味に
微笑む、おとなの晚餐を。

おふたりで **27,000円 (税込)**

* ハーフシャンパン「ボランジェ」付き

* 特別ペアシートご用意

♥ menu ♥

- ◆ 前菜
- ◆ タスマニアサーモンとカブのマリネ
- ◆ 熱々オニオングラタンスープ
- ◆ 旬のカサゴのソテー マルセイユ風
- ◆ 旬の焼き野菜
- ◆ 厳選黒毛和牛フィレ または サーロインステーキ
- ◆ ガーリックライス または 御飯
- ◆ 味噌椀と香の物
- ◆ 鉄板で仕上げる熱々のスペシャルデザート
- ◆ コーヒー

パティシエオリジナル 生チョコ モン アンジュ mon ange

各 **1,500円 (税込)**

* 10粒入り

- ◆ スweetチョコタイプ
- ◆ ストロベリーチョコタイプ

ココのあるSweetチョコと優しい
甘さのストロベリーホワイトチョコの
2種類をご用意。
彼のタイプはどちら?



各100箱限定



浦安ブライトンホテル
TOKYO BAY