



RESTAURANT
ANTIQUE

Dinner Menu

一口前菜 / アンティパスト / ズッパ
リゾット / 魚料理 / 肉料理 / 𠂇の Pasta
ドルチェ / エスプレッソ

コース ¥4,500

一口前菜 / アンティパスト / ズッパ
リゾット / 魚料理 / 肉料理 / 𠂇の Pasta
ドルチェ / エスプレッソ

コース ¥5,500

一口前菜 / アンティパスト / ズッパ / Pasta
リゾット / 魚料理 / 肉料理
ドルチェ / 小菓子 / エスプレッソ

コース ¥7,000

一口前菜 / 冷たいアンティパスト / 温かいアンティパスト
ズッパ / Pasta / リゾット / 魚料理 / 肉料理
ドルチェ / 小菓子 / エスプレッソ

コース ¥10,000



お料理はおまかせいただきます。写真はイメージです



シェフおまかせコース ¥5,500

多彩な旬の素材をシェフが厳選するスペシャルコースメニュー



Dinner menu
Antique

* All prices are tax included Cooking photograph is an image

* メニューは税込の表記となっております 写真はイメージです 季節によって盛り付け等異なる場合がございます

Omakase Course

地産地消メニュー

Shimanto Pork Chicken

四万十鶏のローズマリー風

ズッパ / サラダ / パンまたはライス / エスプレッソ付き ¥2,000

四万十鶏のコトレッタ

ズッパ / サラダ / パンまたはライス / エスプレッソ付き ¥2,000

当ホテルのお米は高知県産米こしひかりを使用しています

 Dinner menu
Antique

* All prices are tax included Cooking photograph is an image

*メニューは税込の表記となっております 写真はイメージです 季節によって盛り付け等異なる場合がございます



¥2,000

ズッパ / サラダ / パンまたはライス / エスプレッソ付き

四万十ポークのグリル

Shimanto

創作おまかせ会席

季節と地の素材をいかした会席



創作おまかせ 会席 ¥5,500



お料理はおまかせいただきます。写真はイメージです

会席 [全九品] ¥3,500

会席 [全十品] ¥5,500

会席 [全十一品] ¥6,500

会席 [全十二品] ¥8,000



Dinner menu
Antique

* All prices are tax included Cooking photograph is an image

* メニューは税込の表記となっております 写真はイメージです 季節によって盛り付け等異なる場合がございます