

“料理長こだわり”の料理を存分に楽しめる・・・

ビーフシチューランチ

～心までとろける 濃厚で奥深い味わい～

フランス伝統的な料理、“ブフ・ブルギニョン”

こんがりと焼き上げた牛バラ肉を赤ワイン、香味野菜・トマトをフォンドボーとともに長時間柔らかくなるまでじっくり煮込んだビーフシチューです。とろけるように柔らかな牛肉にワインの香り漂うソースが絡む美味しさは、料理長こだわりの「一品」です。



羽柴 料理長



料理長
おすすめ

ビーフシチューランチ

牛バラ肉 120g

1,800 円

(税込1,980円)

テイクアウト出来ます。

※ ただし、スープは付きません。
ライスでのご提供となります。
※ 軽減税率対象となります。

ランチセット

- ・本日のスープ ・野菜サラダ
- ・パン or ライスお選びいただけます。

※ 当店は国産米を使用しております。

ご予約 082-292-3163



「広島ダイヤモンドホテル」
でいますぐ検索

◆ 営業時間 11:30～15:00 (Lo14:00)

JR西日本プロパティーズ

広島ダイヤモンドホテル

広島市西区観音新町 2-4-6

無料駐車場完備

レストラン ダイアナ
Restaurant Diana

