Christmas Special Course

 $12/\overline{20}_{\text{(sat)}} \cdot 25_{\text{(thu)}}$

特別な日を彩る贅沢なコース料理

季節の食材が奏でるハーモニーと、

心を込めたおもてなしで、

心に残るクリスマスを演出いたします。







前日15時

Specia

クリスマスディナー

Christmas Dinner

¥13,000(稅込)

12/20(土)~25(木)限定

Amuse "前菜" 聖夜に耳を澄ませて

1st hors d'oeuvre "オードブル1" 海の幸をリースに見立てて

2nd hors d'oeuvre "オードブル2" 鴨胸肉のミキュイ 白葱のグリルと

Soupe "スープ" ムール貝のチャウダーをパイ包みで

Pesce "お魚料理"

オマール海老のフリットとほうれん草のニョッキ アメリケーヌの海に泳がせて

> Sorbet "お口直し" 林檎とシナモンのグラニテ

Carne "お肉料理" 国産牛フィレ肉のグリエ トリュフ香るソース

Dolce "ドルチェ"

ホワイトクリスマス ~雪を降らせて~

Drink "ドリンク"

-ヒー or 紅茶 or デザートワイン(+¥500)

● 12/20 (土)・12/21 (日) は、17:00開始・19:00開始の二部制、 12/23 (火)~12/25 (木) は、17:00開始・18:00開始・19:00開始の三部制となります。

Christmas Lunch

クリスマスランチ

, 前日までの ¥7,700 (稅込)

 $12/20(\pm) \sim 25(\pi)$ 限定

聖夜に耳を澄ませて

Hors d'oeuvre "オードブル"

Amuse "前菜"

海の幸をリースに見立てて Soupe "スープ"

聖護院カブラのポタージュ

Pesce "お魚料理"

オマール海老のフリットとほうれん草のニョッキ

アメリケーヌの海に泳がせて Sorbet "お口直し"

Carne "お肉料理"

林檎とシナモンのグラニテ

国産牛フィレ肉のグリエ トリュフ香るソース Dolce "ドルチェ"

ホワイトクリスマス ~雪を降らせて⁄

Drink "ドリンク"

コーヒー or 紅茶 or デザートワイン(¥500円)

お子様クリスマスメニュー



Christmas Menu

¥2,000 (稅込)

12/20(土)~25(木)限定

ハンバーグ / エビフライ / 唐揚げ / オムライスなど ※ワンプレート ※ランチ・ディナー共通

- 12/20 (土)~12/25 (木) の期間中は上記コースのみのご提供となります ●写真は全てイメージです
- ●価格はすべて税込みです ● お子様クリスマスメニューは小学生以下のお子様に限ります ● 12/24 (水)・12/25 (木) のみ 18:00開始・19:00開始のディナータイムはお子様のご来店はご遠慮いただきますようお願いいたします