

Christmas Special Course

12/1 (mon) ▶ 25 (thu)

特別な夜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の夜を演出いたします。



12/1 (mon) ▶ 18 (thu)

アーリークリスマスディナー

前日
までの
要予約

Menu

- Anti1* 寒ブリのカルパッチョ
- Anti2* タイラギ貝のカダイフ巻き ヴァンプランソース
- Pane* トースト (ガーリック or パター)
- Pasta* ポルケッタと牛蒡のポモドーロ
- Pesce* 鮫鱈のフリット、浅瀬出汁スープと共に
- Sorbet* 林檎のコンポートをグラニテに
- Carne* 国産牛のグリエ 赤ワインソース
- Dolce* Xmasノエルムースフランボワーズ
ショコラジェラートとミックスベリーコンフィ

7,700円 (税込)

12/19 (fri) ▶ 25 (thu)

クリスマスディナー

3日前
までの
要予約

Menu

- Anti1* Tomatoとモッツアレラチーズのブルスケッタ
- Anti2* 鮭とタイラギ貝、オレンジのカルパッチョ
- Pane* トースト (ガーリック or パター)
- Pasta* ポルチーニ茸とキノコのトリュフ風味、アリオオーリオ
- Pesce* オマール海老のアメリカヌクリームソース
- Sorbet* 林檎のコンポートをグラニテに
- Carne* 国産牛ヒレステーキ 黒粒胡椒香る赤ワインソース
- Dolce* Xmasノエルムースショコラプラリネナッツ
ミックスベリーコンフィジェラートバニラ

8,800円 (税込)

●12/24 (水)・12/25 (木) のディナータイムはクリスマスディナーのみのご提供となります ●小学生以下のお子様は単品パスタのご注文を承ります ●写真は全てイメージです

