

Christmas Special Course

12/1^(mon)・25^(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。



クリスマスコース

Christmas Course

¥9,000 (税込)

12/20(土)~25(木) 限定

Antipasti “前菜”

オマール海老のXmasリースサラダ
北海道産ホタテのナージュ添え

Zuppa “珠玉のスープ”

浜民産白ねぎと岩手県産カモのグラタンスープ

Pane al latte “パン”

バケット

Piatto di Pesce “お魚料理”

白甘鯛と天使の海老のブイヤベース仕立て

Piatto di Carne “お肉料理”

※メイン料理をどちらかおひとつお選びいただきます

★牛ヒレ肉のポワレ 季節の野菜添え 赤ワインソース

★フォアグラと国産牛ヒレ肉のミルフィーユ

赤ワイントリュフソース(+¥3,000)

Dolci Misti “ドルチェ”

Xmasスペシャルデザート

Bevanda “ドリンク”

コーヒー or 紅茶

※12/20(土)・21(日)・24(水)・25(木)のディナータイムに限り、18:00開始/20:00開始の二部制となります。

クリスマスランチ

Christmas Lunch

¥4,000 (税込)

12/24(水)・25(木) 限定

Antipasti “前菜”

北海道産ホタテのベルシャード ムースリソース

Pane al latte “パン”

バケット

Primo Piatto “リゾット”

八幡平マッシュルームと生ハムのリゾット

Secondo Piatto “お魚料理 or お肉料理”

※メイン料理をどちらかおひとつお選びいただきます

★白甘鯛と天使の海老のブイヤベース仕立て

★牛ヒレ肉のポワレ(+¥1,000)

Dolci Misti “ドルチェ”

Xmasスペシャルデザート

Bevanda “ドリンク”

コーヒー or 紅茶

アーリークリスマスコース

Early Christmas Course

¥4,000 (税込)

12/1(月)~23(火) 限定

Antipasti “前菜”

北海道産ホタテのベルシャード ムースリソース

Pane al latte “パン”

バケット

Primo Piatto “リゾット”

八幡平マッシュルームと生ハムのリゾット

Secondo Piatto “お魚料理 or お肉料理”

※メイン料理をどちらかおひとつお選びいただきます

★白甘鯛と天使の海老のブイヤベース仕立て

★牛ヒレ肉のポワレ(+¥1,000)

Dolci Misti “ドルチェ”

Xmasスペシャルデザート

Bevanda “ドリンク”

コーヒー or 紅茶

※12/20(土)・21(日)に限り、ランチタイムの身での提供となります。

・12/23(火)は営業日となります。

・12/20(土)・21(日)・24(水)・25(木)は、「クリスマスコース」「クリスマスランチ」「アーリークリスマスコース」のみのご提供になります。※小学生以下のお子様に関り単品パスタ・ピッツァのご注文も可能です。