

2022年クリスマスのご案内

今年も少し長めにクリスマス期間として、2022年12月23日(金)～26日(月)の期間中は、通常メニューとは異なる下記のコースのみのご用意となります。

～ディナータイム～

◆12月23日(金)～26日(月) クリスマスディナー

税別¥13,000(税込¥14,300)

○23日(金)26日(月)は17:30～21:00(ラストオーダー)のうちお好きな時間をご予約時にご指定ください。

○24日(土)、25日(日)は、二部制に致します。

【第一部】17:30～19:30(クローズ) 【第二部】20:00～22:00(クローズ)

～ランチタイム～

◆12月23日(金)～26日(月) クリスマスランチ 税別¥7,000(税込¥7,700)

○11:30～13:00(ラストオーダー)14:30(クローズ)

○ご希望で、23日(金)と26日(月)はクリスマスディナーコース¥13,000(税別)をランチタイムにご用意できます。

クリスマスランチ ¥7,700(税込)

Amuse

ひとくちのおたのしみ

Hors-d'œuvre

牡蠣のコンフィとポロ葱とキノコのマリネ

蕪のクリームとワカメのジュレ

Entrée

ズワイガニのブーダン

温製のヴィシソワーズスープと

Poisson

相模湾から届いた鮮魚のポアレ

白菜のプレゼと柚子のブルブランソース

Viandl

和牛もも肉のロースト 赤ワインのソース

Dessert

クリスマスデザート

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶と小菓子

クリスマスディナー ¥14,300(税込)

Amuse

ひとくちのおたのしみ

Amuse2

釣り甘鯛の昆布締めと洋ナシのサラダ仕立て

ブルーチーズのソース

Hors-d'œuvre

ブルターニュ産オマール海老と生うに

根セロリのムースとコンソメのジュレ

Entrée

牡蠣と白子のムニエル

キノコのソテーと焦がしバターのソース

Poisson

アンコウとあん肝のキャベツ包み

Plat principal

和牛ヒレ肉のパイ包み焼き

または

長崎産 青首鴨のロースト

Dessert

クリスマス特別デザート

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶と小菓子