

# 2025 年クリスマスのご案内

今年もクリスマス期間として、2025 年 12 月 23 日(火)～26 日(金)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(火)～26 日(金) クリスマスディナー 税込¥16,000

○18:00～20:00(ラストオーダー)22:00(クローズ)

～ランチタイム～

◆12 月 24 日(水)～26 日(金) クリスマスランチ 税込¥9,200

○11:30～13:00(ラストオーダー)14:30(クローズ)

○ご希望で、クリスマスディナーコース¥16,000(税込)をランチタイムにもご用意できます。

※22 日(月)終日と 23 日(火)ランチは準備のためお休みです。

## クリスマスランチ ¥9,200(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のマリネ

根セロリのムース

Entrée

ウナギの燻製とゴボウのヴルーテ

ウズラの卵のポーチドエッグと黒米のスフレ

Poisson

鮮魚と海老のムースのじゃがいも衣焼き

柚子のブルブランソース

Viande

(メインディッシュをお選びください)

・仔羊ヒレ肉といんげん豆のパートブリック包み)

・和牛ロース肉のグリエ 西洋わさびのソース

※和牛のグリエはお二人様より承ります

Dessert

クリスマスランチデザート

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 ¥16,000(税込)

Amuse

・ウニのクロケット

・ヒラメと野菜のメリメロ

Hors-d'œuvre

オマール海老と苺のサラダ仕立て

トリュフのヴィネグレットソース

Entrée

牡蠣とフォアグラのコンソメロワイヤル

Poisson

甘鯛の鱗焼き

白菜のブレゼと白子のクーリ

Viande

和牛ヒレ肉のポワレ セップ茸のソース

または

仔鳩のクレピネット

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

※食材の仕入れ状況によっては内容が変わる場合もございます。