

年末年始営業日のご案内

2023年1月2日(月)～3日(火)の期間はランチ・ディナーともに「お正月特別コースA ¥4,730(税込)／B ¥7,700(税込)」のみのご用意となります。

	12/27(火)	12/28(水)	12/29(木)	12/30(金)	12/31(土)	1/1(日)	1/2(月)
ランチ	休み	休み	休み	休み	お節	休み	正月コース
ディナー	休み	休み	休み	休み	引き渡し	休み	正月コース
	1/3(火)	1/4(水)	1/5(木)	1/6(金)	1/7(土)	1/8(日)	
ランチ	正月コース	休み	休み	休み	通常営業	通常営業	
ディナー	正月コース	休み	休み	休み	通常営業	通常営業	

お正月メニューA ¥4,730(税込)

Amuse

ひとくちのおたのしみ

Hors-d'œuvre

海の幸(エビ・イカ・タコ)のマリネ

Entrée

牡蠣とカリフラワーのロワイヤル

トリュフのソース

Plat principal

(メインディッシュをお選びください。)

- ・相模湾とれた鮮魚のポアレ
白菜のブレゼと柚子のブルブランソース
- ・じっくり煮込んだ豚ほほ肉の赤ワイン煮
カシス風味
- ・骨付き仔羊背肉のロースト ペルシヤード風(+¥800)
- ・和牛ロース肉のグリエ 西洋わさびのソース

※こちらの牛肉料理はお二人様より承ります(+¥1,300)

Dessert

さつまいものガレットデロワ

紅玉リンゴのアイス

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶と小菓子

お正月メニューB ¥7,700(税込)

Amuse

ひとくちのおたのしみ

Amuse2

サバの炙りと洋ナシのサラダ仕立て

ブルーチーズのソース

Hors-d'œuvre

海の幸(エビ・イカ・タコ)のマリネ

Entrée

牡蠣とカリフラワーのロワイヤル

トリュフのソース

Spécialité saison

ズワイガニと舞茸のクレープグラタン

Plat principal

(メインディッシュをお選びください。)

- ・相模湾とれた鮮魚のポアレ
白菜のブレゼと柚子のブルブランソース
- ・じっくり煮込んだ豚ほほ肉の赤ワイン煮 カシス風味
- ・骨付き仔羊背肉のロースト ペルシヤード風(+¥600)
- ・和牛ロース肉のグリエ 西洋わさびのソース

※こちらの牛肉料理はお二人様より承ります(+¥1,000)

Dessert(デザートをお選びください。)

- ・さつまいものガレットデロワ 紅玉リンゴのアイスと
- ・栗と番茶のフォンダン

金柑のコンポートホワイトチョコのアイスと

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶と小菓子