

# 2023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、2023年12月22日(金)～26日(火)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22日(金)～26日(火) クリスマスディナー 税別¥13,000(税込¥14,300)

○22日(金)、25日(月)、26日(火)は17:30～21:00(ラストオーダー)のうち好きな時間をご予約時にご指定ください。

○23日(土)、24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(土)～26日(火) 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、25日(月)、26日(火)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。※22日(金)のランチはお休みです。

※・個室のご利用は大人4名様以上6名様以下とさせて頂いております。

・ディナータイムは未就学児のお子様のご利用はご遠慮いただいております。

※感染症対策のため窓を開けての換気にご協力お願いします。

## 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

牡蠣のコンフィと大根とキノコのマリネ

カリフラワーのクリームと

Entrée

ズワイガニのブーダン

白いんげん豆のポターージュ

Poisson

相模湾から届いた鮮魚のポアレ

タラのブランダードとあおさのりのソース

Viande

(メインディッシュをお選びください)

・じっくり煮込んだ地鶏のビール煮

・蝦夷鹿ロース肉のロースト(+¥880)

・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(+¥1,100)

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 ¥14,300(税込)

Amuse

・牡蠣フライと牡蠣のタルタル

・金目鯛と野菜のメリメロサラダ

Hors-d'œuvre

オマール海老のサラダ仕立て

コライユのムースと菊芋のクリーム

Entrée

アンコウとあん肝、キノコのコンソメスープ

パイ包み

Poisson

平目のウニ焼き

ポロ葱のアラクレームとソースノワイリー

Viande

和牛ヒレ肉のポワレ ソースペリグー

または

雷鳥のロースト ソースジビエ

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