



内容は、食材の仕入れ状況などにより変更になる場合がございます。

CHRISTMAS SPECIAL COURSE

Special Dinner クリスマス特別ディナーコース

12/2(月)～12/25(水)

タルトタタンとホロホロ鳥のパテ
Mini Appetizer

パン
Bread

天然ヒラメのカルパッチョ アーモンドミルクと海の宝石を着飾って
Cold Appetizer

奥三河ジビエの森より 本州鹿ロースのコトレッタ パニーノ仕立て
Hot Appetizer

ポルチーニ茸のカプチーノ仕立て
Soup

2年熟成レッドムーンのクルルジョネス 仔羊のラグーソースと共に
Pasta 1

オマール海老のグラティナーレとその爪のフリット アメリケーヌを添えて
Fish

蝦夷あわびとその肝、蕪のリゾーニ
Pasta 2

肉料理 (下記よりお選びください)
Meat

1. バルバレスコで煮込んだ 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
2. 黒毛和牛フィレ肉のロッシーニ風 (+¥2,500)

金柑と生姜のグラニータ
Granite

Xmas特製 デザートワゴンサービス
Dessert

コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

お一人様 ¥15,000～ (税込)

お会計の際にサービス料10%加算させていただきます

Special Lunch クリスマスランチコース

12/21(土)～12/25(水)

前菜・ドルチェを
クリスマス特別メニューでご用意

Aコース

はじまりの一皿
Appetizer

パン
Bread

前菜盛合せ
Assorted Appetizers

パスタ
Pasta

メイン料理
Main

お口直し
Granite

デザートワゴン
Dessert

コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

お一人様
¥6,000～ (税込)

Bコース

はじまりの一皿
Appetizer

パン
Bread

前菜盛合せ
Assorted Appetizers

パスタ
Pasta

魚料理
Fish

肉料理
Meat

お口直し
Granite

デザートワゴン
Dessert

コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

お一人様
¥7,500～ (税込)

お会計の際にサービス料10%加算させていただきます