

Christmas Menu

Lunch

ご提供期間／2026.12.24～25

お一人様 5,500円（税込）／ 7,500円（税込）フリードリンク付

【前菜】

サーモンマリネ・炙り鯖・寒鰯・帆立貝のカルパッチョ
クリスマスリース仕立て

【ポタージュ】

マーブルに仕立てた蕪のポタージュ
海老のフリットを添えて

【魚料理】

香ばしく焼きあげた瀬戸内真鯛のポワレ
冬野菜のリゾット添え
濃厚アメリカヌソースとともに

【肉料理】

厳選国産牛肉のロースト 芳醇な赤ワインソース

【デザート】

デザートプレート クリスマススタイル
（苺タルト・チョコレートムース・クレームブリュレ・カシスアイスクリーム）

自家製フォカッチャ

カフェ

予約する

Christmas Menu

Dinner

ご提供期間／2026.12.24～25

お一人様 通常席 18,000円（税サ込）／ 窓側席 23,000円（税サ込）
フールドリンク・乾杯酒付

【アミューズ】

キャビアを添えた カリフラワームース

【前菜】

瀬戸内真鯛・鰯の炙り・サーモンマリネ・寒鰯のカルパッチョ
クリスマスリース仕立て

【温前菜】

カナダ産オマール海老・地鶏・雲子を詰め込んだロワイヤル
黄柚子の香り

【魚料理】

香ばしく焼きあげた甘鯛の松笠焼き 蟹と蕪のリゾット添え
シャンパーニュソース

【肉料理】

厳選黒毛和牛肉のロースト
トリュフ香る芳醇なペリグーソース

【デザート】

デザートプレート クリスマススタイル
（莓タルト・チョコレートバスク・クレームブリュレ・マカロン・カシスアイスクリーム）

自家製フォカッチャ

カフェ

予約する