

Lumière à SORA de Noël 2026

地上101mのレストランが贈る、光と美食の聖夜

12月24日(木)・25日(金)

Noël Lunch

Lunch Time 11:30～13:30

Menu

- 【前菜】サーモンマリネ・炙り鰯・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ボワレ 冬野菜のリゾット添え
濃厚アメリカネソースとともに
 - 【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
(莓タルト・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

お一人様 5,500円 [コース料理]

お一人様 7,500円 [コース料理 + フリードリンク]

お一人様 3,300円 [お子様料理・ドリンク付]

Noël Dinner

Dinner Time ① 17:30～19:30 ② 20:00～22:00

Menu

- 【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ベリグーソース
 - 【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

お一人様 18,000円 [通常席:コース料理 + フリードリンク + 乾杯酒]

お一人様 23,000円 [窓際席:コース料理 + フリードリンク + 乾杯酒]

Special 2 Plan

Private Dinner 完全個室ディナー プラン

プライベートな個室でロマンティックに、ご家族&お仲間と楽しい思い出に。
(2名様～8名様まで)

86,000円 [通常席料金2名様分 + 個室料金5万円]

Propose Dinner プロポーズ プラン

一生に一度の想い出に残るプロポーズを最高のシチュエーションで。
窓際席お約束、1日1組だけの特別限定プラン。

150,000円 [コース料理・フリードリンク(2名様分)・乾杯酒
12本のバラの花束・LEDキャンドル20本]

※表記価格はすべて税&サービス料込みです。

※ランチ・ディナー共にスタート時間から一斉にお料理を提供させていただきます。お時間に合わせてご来館ください。

※当日の仕入れ状況により食材が変更となる場合がございます。

※クリスマスディナーにつきましては、小学生以下のお子様のご来店をご遠慮いただいております。
(ランチタイムはお子様と一緒にご来店いただけます。)



公式サイト



ご予約