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）
└**15,000円**（税サ込）　└**18,000円**（税サ込）
フリードリンク・乾杯酒付

★公式Instagramフォローで上記特別優待価格に！（ご予約済みの方も対象）

【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・鰆の炙り・サーモンマリネ・寒鰤のカルパッチョ
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
（苺タルト・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

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・炙り鰆・寒鰤・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
濃厚アメリケーヌソースとともに

【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