

2018

Christmas Dinner

12/23 ~ 25



Appetizer・鯛のカルパッチョ ホワイトバルサミコハーブジュレ添え

・トマトとモッツアレラのカプレーゼスープ

・冬野菜と天使の海老のテリーヌ

Soup・ズワイガニのロワイヤル

Fish・平目のフィレ ジャガイモのクルート仕立て

Meat・フランス産小鳩のロースト 赤ワインソース

OR

・岩手県産黒毛和牛フィレ肉のポワレ

Dessert・苺を重ねたチョコのミルフィーユピスタチオアイスクリーム添え

Other・ウェルカムドリンク

・コーヒー

・パン

6,500円

要予約制 予約締切 12/14(金)