

12/24(wed) 25(thu) 限定
Christmas
DINNER COURSE

AMUSE *Shrimp Bisque*
甘エビのビスク

APPETIZER *Strawberry & Bocconcini Caprese*
国産イチゴとボッコランチーニのカプレーゼ

Fruit Tomato Bruschetta
フルーツトマトのブルスケッタ

Snow Crab & Celery Root Ravioli-Style
ズワイガニと根セロリのラビオリ仕立て

Pate de Campagne
自家製パテドカンパーニュ

Scallops Carpaccio
北海道サロマ湖産ホタテのカルパッチョ
カラマンシービネグレット

Mini Eclair
ミニエクレア

PASTA *Girolle & Prosciutto Aglio Olio - Meffaldine*
カナダ産ジロール茸とプロシュートのアーリオ・オーリオ
マファルディーネ

MAIN *Sauteed Japanese Beef Fillet - Red Wine Sauce*
国産牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース

DESSERT *Caramelized Hazelnuts & Chocolate Cake*
キャラメリゼハーゼルナッツとチョコレートケーキ
マスカルポーネアイス添え

CAFE *Coffee or Tea*
コーヒーまたは紅茶

おひとり様 ¥9,900
[税込]

