

# Merry Christmas

## クリスマスコース



海の幸のマリネサラダ仕立て コンソメジュレ添え  
クラムチャウダー  
オマール海老と真鯛のポワレ ブールブランソース  
お口直しのシャーベット  
鴨のロースト パルサミコ酢ソース  
国産牛フィレ肉のステーキと温野菜 マデラ酒ソース  
パン  
オペラとバニラアイスクリーム  
コーヒー 又は 紅茶

## 洋食創作コース



通常価格7,500円 ▶ 特別価格 **6,000円**

通常価格3,500円 ▶ 特別価格 **2,800円**

## 料理長自慢の洋食御膳



前菜の盛り合わせ  
本日のスープ  
鯛のポワレ彩どり野菜添え  
トマトクリームソース  
豚バラ肉の洋風赤ワイン煮  
パン又はライス  
デザート盛り合わせ  
コーヒー又は紅茶

通常価格2,500円 ▶ 特別価格 **1,950円**

本日のスープ  
生ハムサラダ  
白身魚のエスカベッシュとタコのマリネ  
和そうざい  
オマール海老爪クリームコロッケ  
チキンチーズ大葉巻き

海老フライ  
牛ロースステーキ  
御飯  
デザート  
コーヒー又は紅茶

※12月26日～12月30日は料理長おまかせの内容になります。  
※12月31日は年末メニューに替わります。  
※12月22日～24日までのディナーはクリスマスコースのみとなります。  
※ご予約は利用日前日の17時までをお願いします。  
※ご利用日前日の17時以降のキャンセルは利用料金相当額を申し受けます。  
※当店は国産米を使用しております。  
※アレルギーをお持ちの方は係にお申しつけ下さい。  
※料金はサービス料・消費税を含みます。  
※仕入れの都合によりメニューを変更させていただく場合があります  
※写真は全てイメージです。