

【クリスマス “ベイ・ビュー” ランチ】お一人様 ¥3,675

～Menu～

オードブルサラダ仕立て トリュフ入りドレッシングと共に

<3品より1品お選びいただけます>

サーモンムースロールと帆立貝スモークの盛り合わせ サラダ添え
鴨肉テリーヌと金柑の自家製コンポート サラダ添え
パルマ産生ハムのサラダ仕立て 熟成バルサミコソース (プラス¥525)

— ○ —
スープ

— ○ —
メインディッシュ

<下記5品より1品お選びいただけます>

【お肉料理】

国産牛サーロインのローストビーフ

フランス産マスタードソース

【魚料理】

旬のアンコウのムニエル

【シェフお薦め料理】

オマール海老のリゾット

レモングラスの香るアメリカヌソース

【特選国産牛】

九州国産牛サーロインステーキ デュカスパイスソース (プラス¥1,050)

【クリスマス バリュエーディッシュ】

国産牛サーロインのローストビーフと

旬のアンコウのムニエル (プラス¥1,050)

— ○ —
パン

— ○ —
デザートbuffet

— ○ —
コーヒー、紅茶またはハーブティー

※上記の通常料金に、プラス¥1,050にて(クリスマスバリュエーディッシュ)メインディッシュを変更いたします。

※23日(祝)は、ご来店時より全席2時間制とさせていただきます。

※窓側のご予約は、11:30もしくは13:40で承ります。(2時間制)

【クリスマス スペシャルディナー】お一人様 ¥13,650

～Menu～

クリスマスオードブル盛り合わせ

● シャラン産仔鴨の冷製

● 本マグロのピンチョス キャビア添え

● フランス産 AOC カマンベールチーズのプチシュー

— ○ —
フランス産きのこ入りコンソメスープ

— ○ —
旬の平目とタラバ蟹のデュエット

レモングラス風味のアメリカヌソース

— ○ —
美瑛牛ロースのグリル

トリュフ入りマッシュポテトとプチ野菜

カオールのソース

— ○ —
可愛いクリスマスケーキとレッドベリー入り

バラの香るジュレと共に

— ○ —
コーヒーまたは紅茶と小菓子

※ディナー終了後、通常営業(カクテルタイム)となります。

※上記料金に、別途カバチャージを頂戴いたします。 17:30～23:00 お一人様¥2,000(宿泊者¥1,000)

※記載の税込み表示価格に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、お料理が変わる場合がございます。