

# CHRISTMAS DINNER

12/21 sat - 12/25 wed

¥15,000

スペシャリテ シマエビとカラスミの冷製 カッペリーニ

寒鰯の炙りカルパッチョ サラダ仕立て

若猪の赤ワイン煮とほうれん草の生スパゲティ

甘鯛の鱗焼き セミドライトマトのソース

京人参と九条ネギ、紫キャベツのソテー添え

黒毛牛フィレ肉の鉄板焼き モリーユソース 冬の焼き野菜添え

栗のカフェラッテ

カフェ

〈 パン付き 〉

SHARE COURSE PAIR ¥20,000

シェアコース ペア ※前日までの要予約

切りたての生ハム

スペシャリテ シマエビとカラスミの冷製 カッペリーニ

寒鰯の炙りカルパッチョ サラダ仕立て

選べるパスタ

(和牛ボロネーゼ、カルボナーラ、魚介ラグー)

選べるピッツァ

(水牛マルゲリータ、クワトロフォルマッジ、サラミのビアンカピッツァ)

牛ランプ肉の鉄板焼 モリーユソース 焼き野菜添え

マスカルポーネクリームを包んだカカオのクレープ 温かいベリーソース

カフェ

〈 パン付き 〉

※表示料金に、サービス料15%を別途頂戴いたします。

※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。