

Christmas Dinner 2019

12/19 thu. - 12/25 wed.

12/21 sat. / 22 sun.

第1部 17:00 ~ 第2部 20:00 ~

12/23 mon. - 25 wed.

第1部 18:00 ~ 第2部 19:00 ~

【割引クーポン会員様限定特典】
オリジナルシュートレンプレゼント

【23日、24日、25日 第2部 ご予約のお客様限定】
次回来店時に使用できる「スイーツセレクション無料お試し券」を人数様分プレゼント!!



THE SAIHOKUKAN HOTEL

【ご予約・お問い合わせ】

グリル洋定食とみんなのワイン食堂 Seiji TEL.026-235-3333

E-mail.restaurant@saihokukan.com

2019 クリスマスディナーコース

Pochée de fruits de mer et légumes
魚介類のポシェ 彩野菜とハーブを散りばめて

Aiguillette de canard et saute de foie-gras avec cépe
シャラン鴨のエグイエットとフォアグラのソテー ポルチーニ茸のフリカッセ

Consommé à la maison
琥珀色のコンソメスープ

Poêlée de poisson de jour et légumes sauce noilly-prat
天然白身魚のポワレ 彩野菜を添えて ヴェルモットソース

Braisé de homard sauce americaine
オマール海老のブレゼ アメリケーヌソース

Granité de poire
ポワールウィリアムスのグラニテ

Roti de cœur de filet de bœuf et truffe
国産牛フィレ肉のロティ トリュフをまとったシャンピニオンと小玉ねぎを添えて

Crème de mascarpone sauce mandarine
マスカルポーネのクレメ 蜜柑ソース

Mousse de chocolat et caramel praline
ビターチョコレートとキャラメルプラリネのムース

Pain fait maison Boule et Parisien
ホテルメイド ブールとパリジャン

Café et mignardise
自家焙煎コーヒーと小菓子

お一人様 ¥10,000 (本体価格)
(¥ 12,100 税・サ込)



ペアリング 3 種セット

お一人様 ¥4,300(税・サ込)

お料理に合わせたソムリエ厳選ワインを ...

●グラスシャンパーニュ●

モエ・エ・シャンドン アンペリアル

●グラス白ワイン●

マコン・ヴェルゼ ルフレヴ

●グラス赤ワイン●

ヴィニョブル・ギョーム ピノ・ノワール V.V.

又は

シャトーボーモン

+ ¥1,000 (税・サ込) にて

●モエ・アイス アンペリアル (甘口)

又は

ブランデー レミーマルタングラス