

特別な夜に
特別なディナーを

Christmas Dinner 2024

M E N U

魚介類のパナッシュ 冬野菜のムース添え
Panache de fruits de mer et mousse de légumes d'hiver

国産鴨ロースのエギュイエット 茸のマリネ 白ぶどうソース
Aiguillette de canard et champignons marinés sauce aux raisins blancs

ダブルコンソメスープ
Soupe double consommé

天然白身魚のポワレとオマール海老のカダイフ
彩野菜のプレゼを散りばめて
Poêle de poisson blanc et kadaif de homard

国産牛フィレ肉のロティ フォアグラソテー添え ロッシーニ風
Cœur de filet de bœuf et sauce de foie-gras Sauce périgéaux a la "Rossini"

クリスマス特製デザート
Dessert de Noël

バゲット
Baguette

コーヒーとトリュフショコラ
Café et chocolat aux truffes

¥13,500

[開催期間] 2024年12月20日(金)-25日(水)
※12月23日(月)-25日(水)のディナータイムは
クリスマス特別コースのみのご提供とさせていただきます。
※完全予約制とさせていただきます。



写真はイメージです



THE SAIHOKUKAN HOTEL

総料理長
水上正憲

M. Mizuhashi

