

クリスマス鉄板焼きランチコース

橋姫

¥10,000

赤海老と紅芯大根のマリネ フランス産鱈の卵入りビネグレットソース

安納芋とアーモンドミルクのポタージュ

甘鯛と帆立貝のポワレ ちぢみ法蓮草とロマネスクのピュレ

源氏グリーンサラダ

黒毛和牛 ロース 100g

野菜のソテー

ご飯と味噌汁、香の物(ガーリックライス追加 ¥1,300)

松の実入りガトーショコラとほうじ茶のアイスクリーム添え

篝火

¥13,000

赤海老と紅芯大根のマリネ フランス産鱈の卵入りビネグレットソース

安納芋とアーモンドミルクのポタージュ

手長海老と紋甲イカのソテー マッシュルームとボッタルガ

フォアグラのポワレ ダークチェリーソース

源氏グリーンサラダ

黒毛和牛 フィレ 60g 又は ロース 100g

野菜のソテー

ご飯と味噌汁、香の物(ガーリックライス追加 ¥1,300)

松の実入りガトーショコラとほうじ茶のアイスクリーム添え

仕入れによって内容が異なる場合がございます

表示料金には税金・サービス料が含まれます

Some items will be changed from season to season

Price inclusive of taxes and service charge

クリスマスコース

若紫

¥20,000

赤海老と紅芯大根のマリネ キャビア飾り フランス産鱈の卵入りビネグレットソース

安納芋とアーモンドミルクのポタージュ ナッツ入りパイエットと共に

三重県産真鯛のハーブカダイフ焼き 帆立貝のポワレ 壬生菜のソース

源氏グリーンサラダ

黒毛和牛 フィレ 70g 又は ロース 120g

野菜のソテー

ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁、香の物

ハイカカオのチョコレートムースピスタチオブリュレとフレッシュベリーのマリネ

藤袴

¥25,000

赤海老と紅芯大根のマリネ キャビア飾り フランス産鱈の卵入りビネグレットソース

安納芋とアーモンドミルクのポタージュ ナッツ入りパイエットと共に

鮪とズワイ蟹のルーラード サフランリゾットとロマネスクのピュレ

鴨胸肉の低温調理とフォアグラのソテー ダークチェリーソース

源氏グリーンサラダ

黒毛和牛ステーキ フィレ 70g 又は ロース 120g

野菜のソテー

ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁、香の物

ハイカカオのチョコレートムースピスタチオブリュレとフレッシュベリーのマリネ

仕入れによって内容が異なる場合がございます

表示料金には税金・サービス料が含まれます

Some items will be changed from season to season

Price inclusive of taxes and service charge

クリスマスコース

花宴

¥35,000

赤海老と紅芯大根のマリネ キャビア飾り フランス産鱈の卵入りビネグレットソース

安納芋とアーモンドミルクのポタージュ ナッツ入りパイエットと共に

鴨胸肉の低温調理とフォアグラのソテー ダークチェリーソース

活イセ海老のポワレとマッシュルームのスパイス焼き

源氏グリーンサラダ

黒毛和牛 フィレ 70g 又は ロース 120g

野菜のソテー

ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁、香の物

ハイカカオのチョコレートムースピスタチオブリュレとフレッシュベリーのマリネ

光源氏

¥45,000

タラバ蟹と帆立貝のサラダ仕立てキャビア飾り

安納芋とアーモンドミルクのポタージュ ナッツ入りパイエットと共に

鴨胸肉の低温調理とフォアグラのソテー ダークチェリーソース

活イセ海老のポワレとマッシュルームのスパイス焼き

源氏グリーンサラダと牛タンのソテー レモンドレッシングと山葵

ブランド和牛ステーキ フィレ 70g 又は ロース 120g

野菜のソテー

ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁、香の物

ハイカカオのチョコレートムースピスタチオブリュレとフレッシュベリーのマリネ

仕入れによって内容が異なる場合がございます

表示料金には税金・サービス料が含まれます

Some items will be changed from season to season

Price inclusive of taxes and service charge