

ランチです！

# La Neige

12月23日、24日ランチ限定

クリスマス特別メニュー

自家製イクラと青森槍イカ  
マデラ風味のコンソメジュレ

北海ズワイガニと帆立貝  
冷たくて温かいフィユテ

フォアグラとビーツのクーリ  
デュカ風味

希少 黒毛和牛ササミのロゼ  
ポルトソース

クリスマス果実のトゥール  
柚子と木苺のソース

食後のお飲み物

**¥3,500**

(+税)

プラス¥4,600(+税)でグラスワインの  
マリアーージュをお楽しみいただけます。

《コース5品にグラスワイン(ちょっと少な目)を合わせます。》

多い方、少ない方は量とお値段をご調整します。

\*期間中はクリスマスメニューのみとなります。ご了承ください。

ディナーで  
す！

# Bonheur

12月23日、24日、25日ディナー限定

クリスマス特別メニュー

蝦夷アワビの燻製と自家製イクラ  
マデラ風味のコンソメジュレ

鹿児島生車海老と生雲丹  
ビーツのクーリ添え

北海ズワイガニと帆立貝  
冷たくて温かいフィユテ

フォアグラと山口アンコウ  
冬茸のエッセンス

希少 黒毛和牛ササミと極上 花悠仔豚  
ポルトソース & 山ワサビソース

クリスマス果実のトゥール  
柚子と木苺のソース

食後のお飲み物

**¥8,000**

(+税)

プラス¥6,000(+税)でグラスワインの  
マリアージュをお楽しみいただけます。

《コース6品にグラスワイン(ちょっと少な目)を合わせます。》

ex.食前にシャンパーニュ→お料理5種に白ワイン3種,赤ワイン2種→デザートワイン

多い方、少ない方は量とお値段をご調整します。

\*期間中はクリスマスメニューのみとなります。ご了承ください。