



CHRISTMAS COURS

年に一度の特別な日を華やかに彩るクリスマスコース



Déjeuner de Noël

～クリスマスランチ～



シェフの気まぐれクリスマスオードブル

季節のスープ

活カナダ産オマール海老とあわび茸のブランチャ
きたあかりのピュレ添え

季節の焼き野菜

黒毛和牛サーロインステーキ100g

京丹後産コシヒカリ

赤出汁／香の物

デザート

コーヒー または 紅茶



※表記料金にはサービス料(10%)および消費税が含まれております。

※旬の食材を使用しておりますのでメニューは予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。



Rennes

～レンヌ～



クリスマスオードブルの盛り合わせ

トラフグのエスカロップ
姫人参のローストクミンの香り
ズワイガニのゼリー寄せシャボンを浮かべて
黒毛和牛のローストビーフのタルタルとチーズのグリッシーニ
ホロホロ鶏のロースト スモークをまとうせて

淡路産たまねぎと神戸牛入りオニオングランスープ

活カナダ産オマール海老とあわび茸のブランチャ
きたあかりのピュレ添え

季節の焼き野菜

黒毛和牛サーロインステーキ60g 黒毛和牛フィレステーキ40g

ガーリックライス

赤出汁／香の物

デザート

コーヒーまたは紅茶



※24日（土）、25日（日）は 17：00～19：00 19：30～21：30（2部制）になります。
23日（金）は時間制限はございません。

※表記料金にはサービス料(10%)および消費税が含まれております。

※旬の食材を使用しておりますのでメニューは予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。



Anju

～アンジュ～

クリスマスオードブルの盛り合わせ

トラフグのエスカロップ
姫人参のローストクミンの香り
ズワイガニのゼリー寄せシャボンを浮かべて
黒毛和牛のローストビーフのタルタルとチーズのグリッシーニ
ホロホロ鶏のロースト スモークをまとうせて

淡路産たまねぎと神戸牛入りオニオングランスープ

フォアグラとパンデピス

活国産伊勢海老とあわび茸のブランチャ きたあかりのピュレ添え

季節の焼き野菜

神戸牛サーロインステーキ60g 黒毛和牛フィレステーキ40g

ガーリックライス

赤出汁／香の物

デザート

コーヒーまたは紅茶



※24日（土）、25日（日）は 17：00～19：00 19：30～21：30（2部制）になります。
23日（金）は時間制限はございません。

※表記料金にはサービス料(10%)および消費税が含まれております。

※旬の食材を使用しておりますのでメニューは予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。



Noël

～ノエル～

クリスマスオードブルの盛り合わせ

トラフグのエスカロップ
姫人参のローストクミンの香り
ズワイガニのゼリー寄せシャボンを浮かべて
黒毛和牛のローストビーフのタルタルとチーズのグリッシーニ
ホロホロ鶏のロースト スモークをまとわせて

ノドグロと蛤のコラーゲンカルファタ包み 柚子の香り

フォアグラとパンデピス

活国産伊勢海老とあわび茸のブランチャ きたあかりのピュレ添え

季節の焼き野菜

神戸牛サーロイン60g 神戸牛フィレステーキ40g

ガーリックライス

赤出汁／香の物

デザート

コーヒー または 紅茶



※24日（土）、25日（日）は 17：00～19：00 19：30～21：30（2部制）になります。
23日（金）は時間制限はございません。

※表記料金にはサービス料(10%)および消費税が含まれております。

※旬の食材を使用しておりますのでメニューは予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。