

CHRISTMAS DINNER COURSE

クリスマスディナーコース

2025 年 12 月 20 日 (土) ~ 12 月 27 日 (土) までクリスマスウィークです。

この期間中は、クリスマス特別メニューをお楽しみいただけます。

クリスマスコース

【数量限定】くまもと あか牛サーロイン: ¥ 16,000 (税込)



富士宮産 紅富士鱒のマリネ

活きオマールエビ鉄板焼き (ソース・アメリカヌ)

タラとじゃがいもの淡雪スープ

くまもと ^{うし} あか牛 鉄板焼きステーキ (ヒレに変更+¥4,400 (税込))

焼き野菜

パン

クリスマスデザート

コーヒー or 紅茶

クリスマススペシャルコース

【数量限定】くまもと あか牛サーロイン: ¥ 20,000 (税込)



富士宮産 紅富士鱒のマリネ

ハンガリー産 フォアグラの鉄板焼き (赤ワインソース)

活きオマールエビ鉄板焼き (ソース・アメリカヌ)

タラとじゃがいもの淡雪スープ

くまもと ^{うし} あか牛 鉄板焼きステーキ (ヒレに変更+¥4,400 (税込))

焼き野菜

パン

クリスマスデザート

コーヒー or 紅茶



^{うし} あか牛 とは…

熊本・阿蘇の自然が育んだ褐毛和種。国内で食べられている牛肉のうち、0.36%の希少な牛です。ヘルシーな赤身に豊かな旨味をたたえ、ほどよいサシの甘みも楽しめる、注目の和牛です。

シャンパンフルボトル ¥18,700 (税込)、

シャンパンハーフボトル ¥9,900 (税込) をご用意いたします。

【要予約】

M e r r y C h r i s t m a s

コース料理は調理の都合上、お二人様から承りたく存じます。お料理の撮影の際は、お声をおかけください。
食材等によるアレルギー等がございましたら、予めスタッフまでお申し付けください。