

# 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 紅富士鱈のマリネ

活きオマールエビ鉄板焼き (ソース・アメリケーヌ)

タラとじやがいもの淡雪スープ

くまもとあか牛 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 紅富士鱈のマリネ

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・アメリケーヌ)

タラとじやがいもの淡雪スープ

くまもとあか牛 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】

Merry Christmas

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。