2026 CHRISTMAS COURSE

2026 クリスマスコース

2026 年 12 月 19 日(土)～12 月 27 日(日)までクリスマスウィークです。
この期間中は、クリスマス限定特別メニューをお楽しみいただけます。
＊12 月 23 日(水)、24 日(木)、25 日(金)の3日間のディナーは、特別クリスマスメニューのみです。

エトワールコース

¥ 20,000 (税込)



乾杯酒 (スパークリングワイン or ノンアルコールスパークリングワイン)

真鯛のカルパッチョサラダ

ハンガリー産フォアグラのパピヨット

活きオマール海老の鉄板焼き

鱈とじゃがいもの淡雪スープ

厳選黒毛和牛サーロインステーキ (100g)

焼き野菜

スノードームベイクドアラスカ

苺のプティサンタ

グランノエルコース

¥ 24,400 (税込)



乾杯酒 (スパークリングワイン or ノンアルコールスパークリングワイン)

海の幸のカルパッチョサラダ

ハンガリー産フォアグラのパピヨット

活きオマール海老の鉄板焼き

鱈の淡雪スープ

厳選黒毛和牛ヒレステーキ (100g)

焼き野菜

スノードームベイクドアラスカ

苺のプティサンタ

※上記コースには、パン・食後のお飲みものが付きます。
※ガーリックライスは、別途 おひとり様 ¥1,650 で承ります。
※お誕生日・記念日の方は、デザートにチョコレートでメッセージを入れることが可能です。ご予約時にお申し付けください。

【別途・要予約】

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)

ご希望がございましたらご予約時に一緒にお申し付けください。

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。