



23日(水)・24日(木)・25日(金)

クリスマス限定 スペシャルディナーコース

Menu

- Amuse -

本日のアミューズ

- Hors-d'oeuvre -

フォアグラのボールとリンゴのピューレ
そば粉のブリニとサーモンのタルタル
カリフラワーとコンテチーズのムース

- Poissons -

平目のオープン焼き トリュフクリームソース

- Viandes -

青森産雌鴨胸肉のロースト カシスソース

- Dessert -

パッションフルーツとバナナのシブースト
チョコレートアイス添えて

シャンパーニュ “HENRI GIROUD” ハーフボトル付

2名様 ¥17,000 (税込)

(2名様のお食事代+ハーフシャンパーニュボトル)

※アレルギーの方はそば粉使用のメニューを変更いたします。

【クリスマス期間限定営業時間】

23日(水)

■ 1部 17:30 ~ 20:00

■ 2部 20:30 ~ 23:00

24日(木)・25日(金)

■ 1部 18:00 ~ 20:00
18:30 ~ 20:30

■ 2部 20:30 ~ 23:00
21:00 ~ 23:30

12月23日・24日・25日の3日間限定コースとなります。
※上記3日間はコース利用のみ、時間制の営業となります。

ご予約お問合せは

TEL. 03-6657-2127 (13時~)

WINE

遠藤利三郎商店

押上