

Yearend & Newyear Dinner

ダイニングキッチン九曜杏
年末年始特別ディナー

Menu

サーモンマリネと帆立貝柱のテリース
ハーブソース

・
フォアグラソテー 焼きリゾット
マデラワインソース

・
ダブルコンソメスープ トリュフ風味

・
甘鯛の鱗焼き 蕪のピューレ

・
黒毛和牛サーロインと里芋のグラチネ
グラス・ド・ヴィアンド
(+¥2,000 黒毛和牛フィレステーキへ変更可能)

・
赤いフルーツのマリネ

・
パン

・
コーヒー or 紅茶

お1人様 ¥8,800

※全てサービス料・消費税込の価格です。

※食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

※特別企画商品につき、割引優待は対象外とさせていただきます。

※表示価格は、お料理のみの価格です。ドリンクは別料金となります。

開催期間

12/26(木)~1/5(日)

《 要予約 》

17:00 - コース料理ラストオーダー 19:30

