XMAS DINNER

2019.12.23mon ▶ 2019.12.25wed

お1人様 ¥5,000［税抜］

※2名様から承ります

クリスマスディナーコース内容

アミューズ

イタリア産生ハムと自家製フォカッチャ ジェラートに見立てたグラナパダーノホイップを添えて

自家製フォカッチャは北海道産小麦で焼き上げ、外はカリッと中はふんわり。イタリア産の生ハム、グラナパダーノチーズホイップと一緒に・・・

前菜

聖夜を彩る前菜の盛り合わせ ミア・アンジェラ風

自家製ポークリエット、鮮魚のカルパッチョ、鴨肉やチーズ、旬のお野菜など贅沢に盛り合わせにしました。

スープ

渡り蟹とずわい蟹の濃厚なビスク

渡り蟹を丸ごとすりつぶして濃厚なスープにしました。渡り蟹とずわい蟹の贅を尽くした一品。

パスタ

北海道産 蝦夷鹿（えぞ）といろいろキノコ、ポルチーニ茸のラグーソース タリアテッレ

北海道産の蝦夷鹿とイタリア版"松茸"ポルチーニ茸をとろっとろになるまで煮込んだ旨味たっぷりのソース。自家製手打ち麺のタリアテッレに絡みつく濃厚なソース。

ソルベ

お口直しのシャーベット

カルネ

北海道産"十勝ハーブ牛"とフォアグラのロッシーニスタイルトリュフの香る芳醇なボルドレーズソースで

十勝産ハーブ牛をシンプルに焼き上げ、外はこんがり、中はふんわりとろとろのフォアグラをのせたロッシーニスタイルを香り高い赤ワインソースで。カラフルな北海道産じゃがいものフリットを添えました。

ドルチェ

苺とマスカルポーネのムース スノードーム仕立て

苺とイタリア産マスカルポーネチーズでふわっふわに仕上げた自家製ムース。苺の甘酸っぱさとコクのあるチーズの旨味と香りを楽しむ贅沢なスイーツ。

ドリンク

コーヒー又は紅茶

※写真はイメージです。※食材の入荷状況により産地が変更となる場合がございます。