



XMAS DINNER

2021.12.23 thu ▶ 2021.12.25 sat

お1人様 ¥5,500 [税込]
※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	イタリア産ストラチャッラチーズとプロシュート 透明なトマトのジュレのカブレーゼ仕立て イタリア産の濃厚でクリーミーなストラチャッラチーズを透明なトマトの ジュレと共にカブレーゼに仕立てました。イタリア産プロシュートがアクセントに。	ソルベ 自家製ライムとミントのグラニータ 南イタリアの氷菓子で、 主役のメインディッシュを100%味わうためにお口の中を一旦リセット！
前菜	聖夜を彩る前菜の盛り合わせ ～フォアグラフラン、北海道産鴨肉のマリネ、 サーモンとマスカルポーネ～ ・濃厚なフォアグラをフラン仕立てに。パケットとともに ・北海道産スノーホワイトチリバレー鴨をベリーソースで。 ・北海道秋鮭カルバッショと北海道日高マスカルポーネを合わせました。	カルネ 北海道産”十勝ハーブ牛” イチボのタリアータ 芳香な白トリュフ塩添え 十勝産ハーブ牛をシンプルに焼き上げ、部位は赤身肉のうまみと 霜降りの入った贅沢な部位「イチボ」を使用。 芳香なトリュフ塩とともに。
パスタ	オマール海老と渡り蟹の濃厚トマトクリームソース タリアテッレ ぶりっぷりのオマール海老とミアアンジェラ名物「渡り蟹のパスタ」を トマトクリームで仕上げました。タリタッレとの相性が抜群。	ドルチェ ”バーバ・パパ” バニラジェラートと爽やかなカシスムース オレンジ香るカラメルソースをかけて バニラジェラートと爽やかなカシスムースを ”バーバ・パパ”（フランス語で綿菓子）と合わせました。 オレンジカラメルソースをかけて。
ペッシャ	本日のお魚とポルチーニ茸の包み焼 クリスマスプレゼント風 エスプレマソースとともに 本日の自身魚とポルチーニ茸をクリスマスプレゼントに見立て包み焼に。 芳醇なエスプレマソースとジェノベーゼソースとともに。	ドリンク コーヒーor紅茶orエスプレッソ

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