



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テッラチーズとプロシュート 透明なトマトのジュレのカプレーゼ仕立て

イタリア産の濃厚でクリーミーなストラチャテッラチーズを透明なトマトのジュレと共にカプ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。バケットとともに
・北海道滝川産スノーホワイトチェリバレー鴨をベリーソースで。
・北海道秋鮭カルパッチ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”十勝ハーフ牛” イチボのタリアータ 芳香な白トリュフ塩添え

十勝産ハーフ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

ぷりぷりのオマール海老とミアンジェラ名物「渡り蟹のパスタ」をトマトクリームで仕上げました。タリアテ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。

ベッシー

本日のお魚とボルチーニ茸の包み焼 クリスマスプレゼント風 エスプーマソースとともに

本日の白身魚とボルチーニ茸をクリスマスプレゼントに見立て包み焼に。
芳醇なエスプー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。※食材の入荷状況により産地が変更となる場合がございます。