



Salad & Dish

海老とスモークサーモンの
カルタルサラダ ¥735(100g)



知床どりのロースト
シャリアピンソース ¥1,394(1本)



魚介と鶏肉のパエリア ¥929(1皿)



蟹と海老・帆立の
ヌマールソースキッシュ ¥648(1個)



ホワイトアスパラガスの
カルボナーラ ¥897(100g)



黒毛和牛 やわらかすね肉
赤ワインソース ¥1,242(100g)



炭火焼みすじのローストビーフ
きのことトリュフのソース ¥1,188(100g)



●表示価格は消費税を切り上げ表示した税込の価格です。切り捨て表示の店舗では価格が異なる場合がございます。●すべて軽減税率対象商品です。●写真はすべて盛り付け例です。添え野菜や盛り皿等は商品に含まれません。●掲載商品を一部扱っていない店舗、時間帯がございます。

●数量に限りがある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。●商品の販売期間については掲載の店舗へお問い合わせください。●お持ち帰り後はすみやかに冷蔵庫に入れてください。

●お支払い済商品のキャンセル・変更是承れません。ご了承ください。●不測の事態が発生し、ご予約頂いた店舗が休業となる場合には、予約内容についてご相談させて頂く場合があります。●発送および、配達はできません。●予告なしに商品内容が変更されている場合がございます。ご了承ください。

Christmas Menu

2023

おいしい聖夜、召しあがれ。



テーブルが賑やかだと、
気分はもっと華やかに。



1 うにのフラン
¥540(1個)

うにの豊かな風味にコクのある
生クリームを加えた、
なめらかな舌触りのフラン。



4 チーズ香る ポテトの
ミルフィーユオムレツ
¥324(1個)

スライスしたポテトを
ミルフィーユ状にし、
チーズとクリームを加えて
焼き上げたオムレツ。

2 白身魚の冷製 ¥432(1個)

チーズと野菜のフィリングを白身魚で
包み、まろやかなソースをかけて
上品な味わいに仕上げました。



3 サーモントラウトの
テリーヌ風 ¥432(1個)

サーモントラウトとチーズのなめらか
なテリーヌを、スマーキュートラウトで
巻いたコクのある一品。



5 フォアグラのフラン
¥540(1個)

フォアグラの濃厚さを残しながら
なめらかに仕上げ、甘酸っぱい
いちじくをアクセントに。



2



3



5



6



7 サーモントラウトと
クリームチーズの
ムース ¥648(1個)

濃厚なクリームチーズとスマーキュ
トラウトに、ディルの香り
をきかせたムース。



4



6



6 海老・帆立と野菜の
コンソメジュレ ¥432(1個)

海老・帆立・トマト・ブロッコリー・
枝豆を上品なコンソメジュレで
固めました。

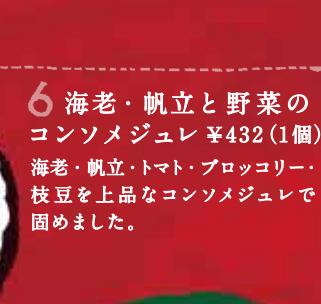


9 オマール海老クリーム
フラン ¥540(1個)

オマール海老クリームの濃厚
な味わいのフランに、ぶりぶり
のパナメイ海老をトッピング
しました。



1



8 蟹といくらの
マスカルポーネムース
¥692(1個)

うま味あふれる蟹といくらと、
クリーミィな味わいのマスカルポーネ
チーズが絶妙にマッチ。



10 トリュフ香る 魚介の
ごちそうタルト ¥648(1個)

まろやかなタルタルソースに、
香り豊かなトリュフソースと海老・
蟹をのせたごちそうタルト。

プチオードブル
6点セット
¥2,700(1セット)

うに、フォアグラ、サーモントラウト
など、贅沢に仕上げたオードブルの
アソート。いつもと違う、
とっておきの味わいを。

