

12/1(MON)～12/25(THU)

クリスマス ランチコース

11:30～14:00 (L.O.13:30)

— MENU —

hors-d'œuvre

ヤリイカマリネと魚介のプレッセ ノエルスタイル

soupe

クレーム・デュ・バリー

poisson

新鮮魚貝類のブイヤベース

viande

仔牛ロース肉のサルティンポッカ 赤ワインソース

dessert

『Be Mellow Cafe & Roastery』 エスプレッソの  
クレームブリュレ

おひとり様 5,500 円 (税・サービス料込)

ご予約はこちらから



12/20(SAT)~12/24(WED)

# クリスマス デイナーコース

17:30~21:00 (L.O. 20:30)

## — MENU —

hors-d'œuvre I

八峰町産『輝サーモン』マリネと魚介のプレッセ ノエルスタイル

hors-d'œuvre II

ホロホロ鳥のテリーヌとデュクセルクネル添え

soupe

クレーム・デュ・バリー

poisson

新鮮魚貝類のブイヤベース

granité

林檎ソルベ 煌びやかなシードルのジュレと共に

viande

骨付き仔牛のロティとフォアグラ トリュフ香る赤ワインソース

dessert

『Be Mellow Cafe & Roastery』エスプレッソのクレームブリュレ  
アフォガード仕立て

おひとり様

11,000 円 (税・サービス料込)

ご予約はこちらから

