CHRISTMAS SPECIAL COURSE

聖夜を彩る特別クリスマスディナーコース

24(土)・25日(日)限定　ウェルカムシャンパン付き【お一人様】¥6,500(税別)

HAPPY MERRY CHRISTMAS!

ウェルカム
シャンパン付き

ダンジャン・フェイ ブリュットNV/
ポール・ダンジャン・エ・フィス
DANGIN FAYS Brut NV/
PAUL DANGIN
ET FILS

【アミューズ】炭火焼きラムチョップ～クリスマス島の塩と胡椒で～

【前 菜】 ラムのたたき～花びらチーズ添え～
魚介のマリネ
フォアグラのブリュレ

【スープ】 田舎風野菜ゴロゴロミネストローネ

【メイン】 骨付きラムロースの炭火焼き
～黒トリュフのマッシュポテト、ラタトゥイユ添え～

【食 事】 ULTRA CHOP 特製ラムバターカレー～パケットと共に～

【デザート】あまおうの大福アイス、抹茶ティラミス

【コーヒー or 紅茶】

～メゾンカイザー厳選3種食べ放題～

パケットモンジュ／メゾンカイザー独自の小麦粉を使用した伝統的な味。
チャパタ／オリーブオイルを練り込んだモチモチと柔かいパン。
リヴィエタ／セモリナ粉入りの生地に白ゴマをつけたパン。

第一部 17:45～20:15
第二部 20:30～23:00

24日25日は二部制のコースのみの営業となります。
お早めにご予約下さい。